

Küsters Küche Sonntag 02.04.2023

Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe, Baguette 6.90 €

„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 14.90 €

Hähnchenbrust Tandoori vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €

Gebackene Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem Salat der Saison, Baguette 13.90 €

alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 22.90 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 26.90 €

Tellerfleisch vom bayerische Weideochsen auf hausgemachtem Rahmspinat, serviert mit Röstkartoffeln und Apfel-Meerrettich 18.90 €

Portion Frischer Schrobenausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 20.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry serviert mit Basmatireis und frischem Koriander 17.90 €

- auch als vegetarische/vegane Variante erhältlich ohne Fleisch 14.90 €

Pasta mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Pinienkernen, frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, Parmesan 9.90 €

Rhabarber Trifle (hausgemachtes Rhabarber Kompott geschichtet mit leichter Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola) 8.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Walnusseiscreme
als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €