

Küsters Tageskarte Freitag 05. Mai 2023

Feine hausgemachte Spargelcremesuppe mit Einlage von frischem Spargel 7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Austernpilze in Olivenöl geröstet, serviert auf bunten Frühlingssalaten, Baguette 14.90 €
Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette 15.90 €
Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette 14.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfisch-Mayonnaise mit Kapern und Zitrone), dazu Baguette 16.90 € oder eine Portion Röstkartoffeln 19.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffel-Eisbergsalat 21.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee, serviert mit Reis und kleinem Salatteller 15.90 €
Portion Frischer Schrobenhausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln 19.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 11.00 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht) 9.00 €
Zwiebelfleisch vom Rinderfilet mit Majoran, dazu Röstkartoffeln und Salat 24.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen) serviert mit Tagliatelle 17.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites 26.90 €
Roastbeef rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln 16.90 €
Paillard von der Rinderlende, auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Baguette 27.90 €
zusätzlich Portion Röstkartoffeln oder Pommes-frites 3.50 €
Penne mit Hähnchenbrust und frischem Blattspinat in hausgemachtem Pesto 15.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 9.90 €
Menue du Jour Hausgemachte Spinat-Schinken-Quiche mit bunten Blattsalaten
Kleines Dessert 10.90 €

Rhabarber Erdbeer Trifle (Mascarpone-Jogurtcreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und Keksbröseln) 8.90 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90 €
Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.90 €
zum Sattessen 13.00 €

