

# 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 Karamellisierter Apfelpfannkuchen** mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 9.90 €  
zum Sattessen 13.00 €

