

# Küsters Tageskarte Mittwoch 10. Mai 2023

<b>Feine hausgemachte Spargelcremesuppe</b> mit Einlage von frischem Spargel	7.90 €
<b>„Tom Yam Gai“</b> (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und frischem Koriander	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €
<b>Kraftbrühe vom Ochs</b> mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen, Baguette	7.90 €

\*\*\*

<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison serviert auf bunten Frühlingsalaten, Baguette	24.90 €
<b>Hähnchenbrust „Tandoori“ vom Grill</b> mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit hausgemachtem Preiselbeer-Ingwer-Chili-Chutney und viel buntem Salat der Saison, Baguette	15.90 €
<b>Hauseingelegte, gehäutete Paprika mit Büffelmozzarella</b> in Balsamico-Olivenöl-Dressing, mit frischem Basilikum und Baguette	14.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (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	

\*\*\*

<b>Matjes auf feinen, grünen Bohnen</b> , serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	16.90 €
<b>Feiner Kalbstafelspitz</b> serviert mit Apfel- Meerrettich und hausgemachtem Rahmwirsing dazu Röstkartoffeln	20.90 €
<b>Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“</b> (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 €
<b>Zwiebelfleisch vom Rinderfilet mit Majoran</b> , dazu Röstkartoffeln und Salat	24.90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
<b>Hausgemachte Spinat-Käseknödel</b> in Nussbutter, serviert auf Rucola und Kirschtomaten, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<b>Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
<b>Handgemachte Gnocchi mit Ricottafüllung</b> , serviert auf mediterranem Schmorgemüse, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
<b>Menue du Jour</b> Hausgemachte ofenwarme Lauch-Räucherlachs-Quiche mit bunten Blattsalaten Kleines Dessert	10.90 €

\*\*\*

<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> serviert mit Zitronen-Sauerrahm und frischen Beeren	9.90 €
<b>„Rhabarber Trifle“</b> (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und Keksbröseln	9.90 €
<b>Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme</b>	als Dessert 9.90 € zum Sattessen 13.00 €

