

Küsters Tageskarte Sonntag 07. 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 €
Kraftbrühe vom Ochs mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Gemüse	7.90 €

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 €
Ofenwarme hausgemachte Melanzane , (Auberginen-Tomaten-Auflauf) serviert mit bunten Blattsalaten	16.90 €
alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisen-Portion erhältlich	

Hausgemachte Reiberdatschi mit feinem Räucherlachs u. Schnittlauch-Dip	18.90 €
„Pljeskaviva“ (kroatische Hackfleisch-Spezialität mit Fetakäse gefüllt), dazu Cha Cha Cha, Djuvecreis und Pommes-frites	17.90 €
Feiner Kalbstafelspitz serviert mit Apfel- Meerrettich und hausgemachtem Rahmwirsing dazu Röstkartoffeln	20.90 €
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 €
Hausgemachtes Rinder-Paprika-Gulasch serviert mit Tagliatelle und Salat	17.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	26.90 €
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 €
Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese , frisch geriebener Parmesan	12.90 €
Menue du Jour Penne mit hausgemachtem Pesto und Mini Mozzarella Vanilleeis und Rhabarberkompott	10.90 €

Leichte Jogurt-Mascarponecreme mit vielen frischen Beeren	9.90 €
Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsauce und frischen Beeren	9.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren dazu Walnusseiscreme	9.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 9.90 € zum Sattessen 13.00 €

