

Küsters Tageskarte Sonntag 14. Mai 2023

Kraftbrühe vom Ochs mit Einlage von Grießnockerl , Baguette	7.90 €
Aufgeschäumte Feldafinger Bärlauchsuppe , Gebäck	6.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und Wildkräutersalaten, Baguette	24.90 €
„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	

Küsters Weinempfehlung

2021 Grauer Burgunder	0.2 l Glas	9.20 €
Burkheimer Winzer, Baden Kaiserstuhl	0,75 l Fl.	32.00 €

Fangfrischer Bachsaibling vom Grill , serviert mit Zitronenbutter, marktfrischem Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	25.90 €
Kabeljau in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sauce Remoulade und Kartoffel-Spargelsalat	22.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	26.90 €
Feiner Kalbstafelspitz serviert mit Apfel- Meerrettich und hausgemachtem Rahmwirsing dazu Röstkartoffeln	20.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl , serviert mit Kartoffel-Endiviensalat	15.90 €
Portion Frischer Schrobenauser Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	19.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	11.00 €
Handgemachte Rotondi mit Rote-Bete-Ricotta-Füllung in Salbeibutter, serviert mit Rote Bete-Würfeln und frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan	15.90 €
Menue du Jour Geröstl von Ente und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller Kleines Dessert	10.90 €

Hausgemachtes Grieß-Flammerie mit Himbeersauce und frischen Himbeeren	9.90 €
Hausgemachtes Krokantparfait serviert mit Karamellsauce und frischen Erdeeren	9.90 €
„Rhabarber Trifle“ (hausgemachtes Rhabarberkompott geschichtet mit Jogurt-Mascarponecreme und Keksbröseln	9.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren , dazu Walnusseiscreme	9.90 €