

Küsters Küche Dienstag 16.04.2024

Feldafinger Bärlauchsuppe , Gebäck	7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, Shitakepilzen, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander)	als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Chutney, buntem Salat der Saison und Baguette	17.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckle in

Schrobenhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	12.90 €
oder eine Portion Schinken	9.00 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel

in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Röstkartoffeln	17.90 €
Roastbeef (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	18.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln, Pommes-frites oder Kartoffelsalat	28.90 €
Grosse Currywurst vom Metzger Magnus Bauch mit Küsters Spezial Currywurst-sauce und Pommes-frites	12.90 €

Tortelli mit Trüffelüllung in Trüffelschaum , serviert mit frischem Blattspinat	15.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	13.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	10.90 €

Menue du Jour Boeuf Nicoise (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit Rosmarinkartoffeln) Kleine Dessert	11.90 €
--	---------

Hausgemachte Mousse au chocolat serviert mit Zitronen-Sauerrahm	10.90 €
„Rhabarber-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott und hausgemachtem Granola)	10.90 €

Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €
--	--

