

Küsters Küche Freitag 12.04.2024

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“ vom Grill mit hausgemachtem Gurken-Koriander-Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney, 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 Schrobhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	12.90 €
oder eine Portion Schinken	9.00 €
Omelette mit frischem weissen und grünen Spargel , serviert mit feinem Räucherlachs und Schnittlauch-Schmand	23.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Loup de Mer Filets vom Grill , serviert mit mediterranem Schmorgemüse und geröstetem Pitabrot	22.90 €
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-Gurken-Salat	17.90 €
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes	32.90 € oder Baguette 28.90 €
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 oder Pommes-frites	28.90 €
Tortelli mit Trüffelüllung in Trüffelschaum , serviert mit frischem Blattspinat	18.90 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	13.90 €
„Penne arrabiata“ (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	10.90 €
Menue du Jour: Geröstl von Ente und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller	Kleines Dessert 11.90 €

Hausgemachte Mousse au chcolat serviert mit Zitronen-Sauerrahm	10.90 €
„Erdbeer Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Erdbeersauce, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola)	10.90 €
Crepe gefüllt mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren dazu Vanilleeiscreme	12.90 €
Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90€

