

Küsters Küche Mittwoch 17.04.2024

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 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 € |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Frische geröstet Austernpilze , serviert auf viel buntem Salat der Saison, Baguette | 16.90 € |
| 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 Schrobenshausen 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 oder Pommes-frites | 28.90 € |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Handgemachte Gnocchi in Salbeibuter , serviert auf mediterranem Schmorgemüse frisch geriebener Parmesan | 15.90 € |
| Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller | 12.90 € |
| Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan | 13.90 € |
| Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan | 10.90 € |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Menue du Jour Geröstl von der Ente und Bratkartoffeln, serviert mit Spiegelei und kleinem Salatteller | Kleines Dessert 11.90 € |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Hausgemachte Mousse au chocolat serviert mit Zitronen-Sauerrahm | 10.90 € |
| „Rhabarber-Erdbeer-Trifle“ (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola) | 10.90 € |
| Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und erdbeersauce , dazu Vanilleeis | 12.90 € |
| Küsters Karamellierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme | als Dessert 10.90 € |

zum Sattessen 14.90€