

Küsters Küche Samstag 13.04.2024

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 „Thai Style“ mit Ananas und zitroniger Note, 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

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 €

Loup de Mer Filets vom Grill, serviert mit mediterranem Schmorgemüse und geröstetem Pitabrot 22.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce und Röstkartoffeln 17.90 €

„**Boeuf Nicoise**“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit getrockneten Aprikosen), dazu hausgemachtes Kartoffelgratin 18.90 €

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 €

Hausgemachte, ofenfrische „Lasagne al Forno“, serviert mit Salat 14.90 €

„**Penne arrabiata**“ (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan 10.90 €

Menue du Jour: Hausgemachtes Kartoffelgratin mit viel buntem Salat
Kleines Dessert 10.90 €

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 Apfelpannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 €
zum Sattessen 14.90€