Küsters Küche Sonntag 21.04.2024

Kraftbrühe vom Ochs Gebäck "Tom Yam Gai" (scha Shitakepilzen, frischen	rfe asiatisch Hühnersu	ıppe mit Einlage vor		7.90 €		
Hähnchenbrust "Tand "Bresaola" (das Bünd gehobeltem Parmesar Hauseingelegte gehä Olivenöl-Dressing, Bag	ner Fleisch der Italien n, Zitrone und Olivenöl nutete Paprika und B	er) mit Rucola, frisch , dazu Baguette	1	16.90 €		
Schönster frischer Spachrobenhausen mit Omelette mit frischer und feinem Räucherlag	Kartoffeln und gehack zusätz oder n grünen und weisse	ktem Ei mit Semmell lich ein kleines V eine Portion	oröseln in Butte Viener Schnitze Schinken	l 12.90 € 9.00 €		
Rotbarsch vom Grill, serviert auf hausgemachtem Letscho (ungarisches Paprikagemüse) und Rosmarinkartoffeln 23.90 €						
Frische Kalbsleber "Berliner Art" mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott 28.90 € Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce frischem Gemüse und Kartoffelpüree 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 €						
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, frisch geriebener Parmesan 10.90 €						
	eröstete Spinat-Käsek eines Dessert	nödel mit Ei, dazu k	leiner Salattelle	r 11.90 €		

Hausgemachte Bayri "Rhabarber-Erdbeer- Rhabarberkompott, fri Crepe gefüllt mit frise Küsters Karamellisie Vanilleeiscreme	Trifle" (Jogurt-Masca schen Erdbeeren und chen Erdbeeren und	rponecreme geschion hausgemachtem Gr Erdbeersauce, daz Benmit Zimt-Zucker u	chtet mit anola) u Vanilleeis	10.90 € 10.90 € 12.90 € 14.90 €		