

Küsters Küche Samstag 06.04.2024

Feldafinger Bärlauchsuppe , Gebäck	7.90 €
Kraftbrühe vom Ochs mit Pfannkuchenstreifen, Baguette	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 €

Ofenwarme, hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf) serviert mit viel buntem Salat der Saison, Baguette	17.90 €
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 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 €

Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelkompott	28.90 €
Atlantic Lachstranche vom Grill , serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkenl-Salat	24.90 €
Münchener Tellerfleisch (Tafelspitz und Ochsenbrust), serviert auf hausgemachtem Rahmspinat und Küsters Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	23.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Portion Frischer Schrobenshausener Spargel „polnisch“ (Semmelbrösel und gehacktes Ei in brauner Butter), serviert mit neuen Kartoffeln	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	12.90 €
oder eine Portion Schinken (roh oder gekocht)	9.00 €
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 €
„Penne arrabiata“ (scharfe Tomatensauce), frisch geriebener Parmesan	10.90 €

Menue du Jour: Penne mit Ragout vom Lammhaxerl und Cremolata Kleines Dessert	12.90 €
--	---------

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

