Küsters Küche Dienstag 07. Mai 2024

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit feiner Einlage, Baguette "Tom Yam Gai" (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,										
Shitakepilzen, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise gross	8.90 € 11.90 €									

Hähnchenbrust "Tandoori" mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison 17.90 € "Bresaola" (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 16.90 €										
Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Buratta, serviert auf Rucol in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette Gratinierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney, buntem Salat der Saison und Baguette "Vitello Tonnato" (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln - alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -										
					- alle oben aufgefunkten Generite auch als vorspeisenportion erhaltlich -					

Schönster frischer Spargel "polnisch" vom Spargelbauer Glöckle in Schrobenhausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel oder eine Portion Schinken										
Hausgemachte Reiberdatschi serviert mit feinem Räucherlachs, Sauerrahmdip										
und kleiner Salatgarnitur	21.90 €									
<u>Filetbraten serviert mit Pilzrahmsauce</u> , und Kartoffel-Gemüse-Gratin Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Sparge	24.90 € I									
in Gartenkräuter-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln Original "Wiener Schnitzel" vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbee kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites Paillard von der Rinderlende, serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamic										
Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes 32.90 € oder Baguette	28.90 €									
Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller Pasta "arrabiata" hausgemachte scharfe Tomatensauce, frisch geriebener										
Parmesan	11.90 €									
Menue du Jour Geröstl vom Hähnchen und Bratkartoffeln, dazu Spiegelei und kleiner Salat Kleines Dessert	11.90 €									

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