

Küsters Küche Dienstag 14. Mai 2024

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Baguette	7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise	8.90 €
	gross 11.90 €
Hausgemachter Bohnen-Eintopf mit Wienerle, Brot Tasse	8.90 €
	Terrine 10.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika und Mozzarella , 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 €
Rinderfiletscheiben vom Grill , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Frühlingssalat, Baguette	25.90 €
„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 €
	oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -	

Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckl in Schrobenuhausen dazu Kartoffeln und gehacktes Ei in Semmelbröseln in Butter	21.90 €
	zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €
	oder eine Portion Schinken 9.00 €

Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von Lachs und Scampi , dazu Rosmarinkartoffeln	21.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Fränkische rote Bratwurst , mit hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln	12.90 €
Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch mit Tagliatelle und kleinem Salat	21.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	28.90 €
Roastbeef (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	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 €
Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese , frisch geriebener Parmesan	14.90 €
Pasta mit hausgemachter Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	11.90 €

Menue du Jour „Strammer Max“ (Graubrot mit Schinken und Spiegelei) Kleines Dessert	10.90 €
--	---------

Hausgemachtes Krokantparfait mit Kompott von frischen Aprikosen	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	10.90 €
	als Dessert zum Sattessen 14.90 €

