

# Küsters Küche Dienstag 14. Mai 2024

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

\*\*\*

<b>Hähnchenbrust „Tandoori“</b> mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
<b>Hauseingelegte gehäutete Paprika und Mozzarella</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney, buntem Salat der Saison und Baguette	17.90 €
<b>Rinderfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Frühlingssalat, Baguette	25.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (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 -	

\*\*\*

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

<b>Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von Lachs und Scampi</b> , dazu Rosmarinkartoffeln	21.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette</b> , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
<b>Fränkische rote Bratwurst</b> , mit hausgemachtem Blaukraut und Röstkartoffeln	12.90 €
<b>Hausgemachtes Kalbs-Paprika-Gulasch</b> mit Tagliatelle und kleinem Salat	21.90 €
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	28.90 €
<b>Roastbeef</b> (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	18.90 €
<b>Paillard von der Rinderlende</b> , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes	32.90 €
	oder Baguette 28.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Sauce Bolognese</b> , frisch geriebener Parmesan	14.90 €
<b>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</b> , frisch geriebener Parmesan	11.90 €

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

\*\*\*

<b>Hausgemachtes Krokantparfait</b> mit Kompott von frischen Aprikosen	10.90 €
<b>„Rhabarber-Erdbeer-Trifle“</b> (Jogurt-Mascarponecreme geschichtet mit Rhabarberkompott, frischen Erdbeeren und hausgemachtem Granola)	10.90 €
<b>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce</b> , dazu Vanilleeis	12.90 €
<b>Küsters Karamellisierte Apfelfannkuchen</b> mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme	10.90 €
	als Dessert zum Sattessen 14.90 €

