Küsters Küche Donnerstag 30. Mai 2024

Hausgemachte Kräutercremesuppe, 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 €

***

Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta, serviert auf Rucola in
Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit
Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und
buntem Blattsalat, Baguette 25.90 €

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf),
serviert mit knackigem Frühlingssalat, Baguette 17.90 €

- **alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -**

***

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

Kabeljau Loins vom Grill, serviert mit frischem Blattspinat, Senfsauce und
Petersilienkartoffeln 24.90 €
oder
Kabeljau in der Knusperhülle gebacken, serviert mit hausgemachter Sauce
Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat 24.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel
in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee, mit frischem Spargel, serviert mit Reis
und kleinem Salatteller 18.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit
getrockneten Aprikosen), serviert mit Röstkartoffeln 19.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert mit Spaghetti, frisch
geriebener Parmesan 24.90 €

Menü du Jour Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat/Kleines Dessert 11.90 €

***

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren 8.90 €
Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, dazu Vanilleeis 12.90 €