

Küsters Küche Freitag 17. Mai 2024

| | |
|--|---------|
| Feine Suppe von grünen Ebsen mit Einlage von Hummer , Baguette | 14.90 € |
| „Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise | 8.90 € |
| Kraftbrühe vom Tafelspitz mit feiner Einlage , Baguette | 8.90 € |

| | |
|--|---------|
| 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 mit Semmelbröseln in Butter | 21.90 € |
| zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel | 12.90 € |
| oder eine Portion Schinken | 9.00 € |
| Kabeljau in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachter Sc. Remoulade und Kartoffel-Spargelsalat | 24.90 € |
| oder | |
| Kabeljau vom Grill , auf frischem Blattspinat und Basmatireis, dazu asiatisches Curry, und frischer Koriander | 24.90 € |
| Kalbsfiletbraten , frisches Frühlingsgemüse u. hausgemachtes Kartoffelpüree | 24.90 € |
| Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln | 24.90 € |
| Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Pfeffersauce , serviert mit Tagliatelle | 29.90 € |
| 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 € |
| Spaghetti mit hausgemachter Sc. Bolognese , frisch geriebener Parmesan | 14.90 € |
| Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf frischem Blattspinat, frisch geriebener Parmesan | 17.90 € |
| Pasta mit hausgemachter Tomatensauce frisch geriebener Parmesan | 11.90 € |
| Menue du Jour Fränkische Bratwurst auf Sauerkraut Kleines Dessert | 11.90 € |

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Limoncello Tiramisu mit frischen Erdbeeren u. Erdbeersauce | 12.90 € |
| Hausgemachtes Krokantparfait mit Kompott von frischen Aprikosen | 10.90 € |
| Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce , dazu Vanilleeis | 12.90 € |
| Küsters Karamellisierter Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und Vanilleeiscreme | 10.90 € |
| als Dessert zum Sattessen | 14.90 € |

