## Küsters Küche Freitag 24. Mai 2024

<u>Hausgemachte Spargelcremesuppe</u> mit feiner Einlage, Baguette <u>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit feiner Einlage</u> , Baguette						
		***				
Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Buratta, serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette						
"Vitello Tonnato" (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln						
Frische geröstete Pilze auf viel buntem Salat der Saison, Baguette						
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und buntem Blattsalat, Baguette - alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -						
		***				
Schönster frische dazu Kartoffeln und		sch" vom Spa	argelbauer Glöckl in Schrobe eln in Butter ein kleines Wiener Schnitze eine Portion Schinken	21.90 €		
Schottische Lachs	swürfel vom Gri	i <u>ll</u> , auf Tagliatel	lle u. Broccoli in Kräuterschau	ım23.90 €		
Persisches "Chorrescht" (Kalbfleisch-Schmorgericht mit Bleichsellerie und Zitrone), serviert mit Basmatireis und frischen Kräutern						
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.9						
Hähnchenbrust vom Grill auf weissen Bohnen in Tomatensugo, serviert mit geröstetem Pitabrot						
Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl, serviert mit Bratenjus, Röstkartoffeln und kleinem Salatteller						
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm, serviert mit Küsters Röstkartoffeln						
<u>Menü du Jour</u>	Tortelloni mit Tri frisch geriebene	•	Salbeibutter, auf Rucola Kleines Dessert	11.90 €		
		***				
" <u>Erdbeer Trifle"</u> Joghurt-Mascarpone-Creme geschichtet mit frischen Erdbeerer Erdbeerpüree und hausgemachtem Granola <u>Hausgemachtes Krokantparfait</u> mit Kompott von frischen Aprikosen <u>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce</u> , dazu Vanilleeis						