

Küsters Küche Mittwoch 22. Mai 2024

„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit feiner Einlage, Baguette 8.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado 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 €

Ofenwarme hausgemachte „Melanzane“ (Auberginen-Tomaten-Auflauf mit bunten Blattsalaten, 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 €

Hausgemachte Reiberdatschi, serviert mit feinem Räucherlachs, Schnittlauch-Dip und kleiner Salatgarnitur 21.90 €

Matjes auf feinen, grünen Bohnen, serviert mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln 19.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €

Kalbsgulasch „Szevediner Art“ serviert mit Kartoffelpüree 18.90 €

Tortelloni mit Trüffelüllung, serviert auf mediterranem Schmorgemüse 18.90 €

„Erdbeer Trifle“ frische Erdbeeren geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme, Erdbeerpüree und hausgemachtem Granola 10.90 €

Hausgemachtes Krokantparfait mit Kompott von frischen Aprikosen 10.90 €

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, dazu Vanilleeis 12.90 €