

Küsters Küche Samstag 11. Mai 2024

Aufgeschäumte Brunnenkressesuppe , Baguette	7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, Shitakepilzen, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander)	als Vorspeise 8.90 €
	gross 11.90 €

Hähnchenbrust „Tandoori“ mit Jogurt-Dip und viel knackigem Salat der Saison	17.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Buratta , 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 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette	16.90 €
„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 Glöckle in Schrobenshausen mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter	21.90 €
	zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €
	oder eine Portion Schinken 9.00 €
Asiatisches Hähnchen-Gemüse-Curry mit Basmatireis u. frischem Koriander	21.90 €
Asiatisches Gemüse-Curry vegetarisch mit Basmatireis u. frischem Koriander	15.90 €
Ragout vom Hirsch „Toskanische Art“ , serviert mit Orecchiette und Broccoli	16.90 €
Matjes auf feinen, grünen Bohnen mit Äpfeln und Zwiebeln, Schnittlauch-Schmand und Röstkartoffeln	19.90 €
Tafelspitz vom bayerischen Weideochsen auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln, dazu Apfel-Meerrettich	23.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl dazu Pfeffersauce und hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	17.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Vinaigrette , dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalbrücken mit hausgerührten Preiselbeeren, kleinem Salat und Röstkartoffeln oder Pommes-frites	28.90 €
Paillard von der Rinderlende , serviert auf Rucola und Kirschtomaten in Balsamico-Olivenöl-Dressing, dazu Röstkartoffeln oder Pommes	32.90 € oder Baguette 28.90 €
Roastbeef (rosa gebraten kalt aufgeschnitten), serviert mit Essiggurke, hausgemachter Sauce Remoulade und Röstkartoffeln	18.90 €
Pasta „arrabiata“ scharfe Tomatensauce , frisch geriebener Parmesan	11.90 €
Menue du Jour Hausgemachter Bohneneintopf mit Wienerle/Kleines Dessert	10.90 €

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

