

Küsters Küche Sonntag 05. Mai 2024

Aufgeschäumte Feldafinger 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 €
„Bresaola“ (das Bündner Fleisch der Italiener) mit Rucola, frisch
gehobeltem Parmesan, Zitrone und Olivenöl, dazu Baguette 16.90 €
Bunte Blattsalate mit Filetscheiben vom Grill, hausgemachtem Kräuteröl
und Avocado, Baguette 24.90 €
Hauseingelegte gehäutete Paprika, Avocado und Buratta, serviert auf Rucola
in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €
Gratierter Ziegenkäse mit hausgemachtem Preiselbeer-Chili-Cutney,
buntem Salat der Saison und Baguette 17.90 €
„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
Schrobenhausen** mit Kartoffeln und gehacktem Ei mit Semmelbröseln in Butter 21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel 12.90 €
oder eine Portion Schinken 9.00 €

Doradenfilets vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl auf mediterranem
Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 24.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, hausgemachtem
Kartoffelpüree und Apfelkompott 28.90 €
Filetbraten serviert mit Pilzrahmsauce, und Kartoffel-Gemüse-Gratin 24.90 €
**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 €
Geröstl vom Hähnchen und Bratkartoffeln, dazu Spiegelei und kleiner Salat 12.90 €
Pasta „arrabiata“ hausgemachte scharfe Tomatensauce, frisch geriebener
Parmesan 11.90 €
Menue du Jour Tagliatelle in Spargel-Veloutée Kleines Dessert 11.90 €

„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 Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker und
Vanilleeiscreme als Dessert 10.90 € zum Sattessen 14.90 €

