

Küsters Küche Dienstag 11. Juni 2024

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

Hauseingelegte gehäutete Paprika 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 €
Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
Salat der Saison, Baguette 14.90 €
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel
buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €
- 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 €

Matjes „Hausfrauen Art“ (mit Äpfel und Zwiebeln in Sauerrahm),
dazu Röstkartoffeln 19.90 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Balsamico-Majoran-Zwiebel-Sud, serviert
mit frischem Blattspinat und Röstkartoffeln 29.90 €

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

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti, Parmesan 24.90 €

Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan 15.90 €

Schinkennudeln mit Ei und kleinem Salatteller 12.90 €

Menü du Jour Geröstl von Hähnchen und Bratkartoffeln, serviert mit
Spiegelei und kleinem Salatteller Kleines Dessert 11.90 €

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

Hausgemachte Mousse au chocolat mit Limetten-Sauerrahm und
frischen Erdbeeren 10.90 €