

# Küsters Küche Donnerstag 06. Juni 2024

<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> mit hausgemachten Flädle, Baguette	7.90 €
<b>„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,</b> frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise	8.90 € gross 11.90 €

\*\*\*

<b>Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta</b> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
<b>„Vitello Tonnato“</b> (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
<b>Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce</b> und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<b>Frische geröstete Austernpilze</b> serviert auf Frühlingssalaten, Baguette	18.90 €
<b>Kalbsfiletscheiben vom Grill</b> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	25.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

\*\*\*

<b>Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</b> , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat und Sauce Remoulade	24.90 €
<b>Feiner Tafelspitz vom Ochs</b> , serviert mit Apfel- Meerrettich, hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln	23.90 €
<b>Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten</b> , serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	24.90 €
<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Pfeffersauce auf frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17.90 €
<b>„Münchener Schnitzel“</b> (Paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat	21.90 €
<b>Hirschragout Toskanische Art</b> , serviert mit Preiselbeeren auf Pappardelle	16.90 €
<b>Currywurst</b> mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites	12.90 €

<b>Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter</b> , serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	17.90 €
---	---------

<b>Menü du Jour</b> Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Brot Kleine Panna Cotta	11.90 €
---	---------

\*\*\*

<b>Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce</b> , dazu Vanilleeis	12.90 €
<b>Hausgemachte Panne Cotta mit Kompott von frischen Aprikosen</b>	9.90 €
<b>„Erdbeer Trifle“</b> , frische Erdbeeren und Erdbeersauce geschichtet mit Joghurt-Mascarponecreme und hausgemachtem Granola	10.90 €

