

Küsters Küche Mittwoch 05. Juni 2024

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle, 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 Frühlingsröllchen mit süß-scharfer Chilisauce und viel buntem
Salat der Saison, Baguette 14.90 €

Frische geröstete Austernpilze serviert auf Frühlingssalaten, Baguette 18.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Feiner Tafelspitz vom Ochs, serviert mit Apfel- Meerrettich, hausgemachtem
Rahmspinat und Röstkartoffeln 23.90 €

Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Kartoffelrösti 28.90 €

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

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln 17.90 €

„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit
getrockneten Aprikosen), serviert mit Rosmarinkartoffeln 19.90 €

„Münchener Schnitzel“ (Paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich), serviert
mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 21.90 €

Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 12.90 €

Handgemachte Gnocchi in Salbeibutter, serviert auf Rucola, frisch geriebener
Parmesan 17.90 €

Menü du Jour Hausgemachte Linsensuppe mit Wienerle, Brot
Kleine Panna Cotta 11.90 €

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

Hausgemachte Panne Cotta mit Kompott von frischen Aprikosen 9.90 €

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

