

Küsters Küche Samstag 08. 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 €
Coral Grönland Shrimps und Melone in Olivenöl und Zitrone mariniert serviert im Salatbett dazu Baguette	16.90 €
Kalbfiletscheiben 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 €
Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat und Sauce Remoulade	24.90 €

Hausgemachte „Königsberger Klopse“ in Kapernsauce, serviert mit Reis und kleinem Salatteller	18.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten , serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	24.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Pfeffersauce auf frischem Rahmwirsing und Röstkartoffeln	17.90 €
Hirschragout Toskanische Art , serviert mit Preiselbeeren auf Pappardelle	17.90 €

Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti , Parmesan	24.90 €
Penne mit hausgemachter Gorgonzola-Spinatsauce	13.90 €

Menü du Jour Neue Kartoffeln und Kräuterquark im Salatbett Kleines Dessert	11.90 €
--	---------

Crepe gefüllt mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce , dazu Vanilleeis	12.90 €
Hausgemachte Panne Cotta mit Kompott von frischen Aprikosen	9.90 €
Hausgemachte Mousse au chocolat mt Limetten-Sauerrahm und frischen Erdbeeren	10.90 €

