Küsters Küche Sonntag 02. Juni 2024

Hausgemachte Kräutercremesuppe, Baguette 7.90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Grießnockerln, Baguette 7.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,
frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) 8.90 €

***

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 €
Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und
buntem Blattsalat, Baguette 25.90 €
Frische geröstete Pilze (Austernpilze und Egerlinge)
serviert auf bunten Frühlingssalaten, Baguette 18.90 €

- **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 €

„Original Zürcher Geschnetzeltes“ vom Kalbsfilet, serviert mit Kartoffelrösti 28.90 €
Frische Kalbsleber „Berliner Art“, mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree und Apfelkompott 28.90 €
Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit frischem Spargel, dazu Reis und kleiner
Salatteller 18.90 €
Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten, serviert mit frischem Spargel
in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 24.90 €
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit frischem Marktgemüse und Röstkartoffeln 17.90 €
„Boeuf Nicoise“ (fruchtig pikantes Kalbfleisch-Gemüse-Schmorgericht mit
getrockneten Aprikosen), dazu hausgemachtes Kartoffel-Spinat-Gratin 19.90 €
Currywurst mit Küsters Spezial Currywurstsauce und Pommes-frites 12.90 €
Spaghetti in hausgemachtem Tomatensugo, serviert mit Buratta 15.90 €

Menü du Jour Leberkäs mit Spiegelei u. Kartoffelsalat/Kleine Panna Cotta 11.90 €

***

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