

Küsters Küche Sonntag 09. Juni 2024

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

<u>Hauseingelegte gehäutete Paprika und Buratta</u> , serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette	17.90 €
<u>„Vitello Tonnato“</u> (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit Thunfischmayonnaise) dazu Baguette	18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €
<u>Gebackene Frühlingröllchen mit süß-scharfer Chilisauce</u> und viel buntem Salat der Saison, Baguette	14.90 €
<u>Rinderfiletscheiben vom Grill</u> , serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel buntem Salat der Saison, Baguette	25.90 €
- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -	

<u>Schönster frischer Spargel „polnisch“ vom Spargelbauer Glöckl in Schrobenuhausen</u> dazu Kartoffeln und gehacktes Ei mit Semmelbröseln in Butter	21.90 €
zusätzlich ein kleines Wiener Schnitzel	12.90 €
oder eine Portion Schinken	9.00 €

<u>Rotbarschfilet in der Knusperhülle gebacken</u> , serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	24.90 €
<u>Lachs vom Grill, serviert auf Spargel-Risotto und Hummersauce</u>	28.90 €

<u>Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Balsamico-Majoran-Zwiebel-Sud</u> , serviert mit frischem Blattspinat und Röstkartoffeln	29.90 €
<u>Feiner Tafelspitz vom Ochs</u> , serviert mit hausgemachtem Rahmspinat, Röstkartoffeln und Apfel- Meerrettich	23.90 €
<u>Kalbfleisch rosa gebraten kalt aufgeschnitten</u> , serviert mit frischem Spargel in Gartenkräuter-Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln	24.90 €

<u>Frische Pfifferlinge in Olivenöl geröstet, serviert auf Spaghetti</u> , Parmesan	24.90 €
<u>Gnocchi in Salbeibutter</u> , serviert auf Rucola, frisch geriebener Parmesan	15.90 €

<u>Menü du Jour</u> Kräuterquark und Pellkartoffeln im Salatbett Kleines Dessert	11.90 €
---	---------

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