

KAUPERS SCHNUBER MENÜ

Juli 2024

eine Kleinigkeit vorab



unsere butterstulle

mit zweierlei hausgemachter Butter...mit karamellisierter Molke...mit Senfsaat, Liebstöckel und einem Hauch Kreuzkümmel...



bernsteinmakrele

roh mariniert | eingelegte Cedrizitrone | Dillpüree | Dillblüten



wiesenkalb

von Hand geschnittener Tatar | gebackene Selzer Zwiebel | Röstzwiebeln | junger, wilder Knoblauch |



tramezzini

kross gebraten | gefüllt mit Pfifferlingen | Kohlrabi mit Blatt | Frankfurter grüne Butter | eingelegte Bärlauchblütenkapernstiele



geeiste erfrischung Aprikosensorbet ganz PUR



soonwald reh

Rücken aus dem Ofen | gegrillter Sellerie | Selleriepüree | Wildpreiselbeeren | Reh Jus



noras käse vom brett



waldheidelbeeren

Biskuit fluffig & warm | kaltgerührte Heidelbeeren | Heidelbeersorbet | Yuzu Schlotzcreme

Zum Sorbet empfehlen wir...

Gin | Zitrone | Aprikose | Passionsfrucht

auch als alkoholfreie Variante

Das WERTVOLLSTE,

was wir

UNS und ANDEREN

in diesem JAHR

schenken können,

ist ZEIT

miteinander zu verbringen
und GENUSS zu zelebrieren.

