

kaupers schnubermenü oster 2025

sebastians aper“ü“ Blätterteig | frankfurter grüne Soße Shot | 60 Monate gereifter Wildschweinschinken



budderstulle

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



glücksschwein „handwerker art“ vom Biohof May
6 Stunden kalt im Kaiser geräuchert | gewürfelt | Senf | Brioche | Bärlauchblüten- Kapernstiel



frühlingsmorcheln

in brauner Butter sautiert | fluffige Erdäpfelcreme | Kartoffelschalen Chips | Tannenwipfel Öl



kalbsbries oder feldzwiebeltramezzini

gebraten | weiße Selzer Zwiebel aus dem Ofen | Zwiebeltriebpufer | salziger Sabayon



geeiste erfrischung Bitter Zitronen Sorbet ganz Pur



lamm oder landgockelbrust

Rücken aus dem Ofen | Dinkel | Karotte | Erdsonnenblume | Jus



noras käse vom wagen



milchrahmstrudel

fluffig, warme Schnitte | Erdbeersorbet | Quarkschlotzcreme | Rhabarber

Zum Sorbet empfehlen wir unseren Longdrink..

„osterliebe“

gin | himbeere | hopfen | wildapfel
auch als alkoholfreie Variante

„Die Summe

unseres Lebens

sind die Stunden,

in denen wir liebten und genussvolle Zeit

Miteinander“
verbrachten

