

KAUPERS SCHNUBER MENÜ

Frühling 2024

EINE KLEINIGKEIT VORAB



UNSERE BUDDERSTULLE

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



QUELLSAIBLING

30 Sekunden über Zirbenholz geraucht & lauwarm | rosmariniertes Spargel | eingelegte Cedrizitrone | Rapsblüte | roh gehobelte Erdsonnenblume | Tannenwipfel Öl



TOPFENKNÖDELCHEN

von Hand gedreht | salzig, fluffig & warm | | Babyleaf Spinat | Gartenbärlauch | geröstete Marillenkerne



LAMZUNGE oder OCHSENWANGERL

pochiert | weiße Selzer Zwiebel aus dem Ofen | Maggikraut | Schmorjus



GEEISTE ERFRISCHUNG Blutorangensorbet ganz PUR



WIESENKALB & FRÜHLINGSMORCHELN

Filet aus dem Ofen | gegrillter Kohlrabi | krosse Blätter | Petersilienpüree | Jus



Noras KÄSE VOM BRETT



WEISSER MOHNSAVARIN

karamellisiert | eingelegter Rhabarber | Erdbeersorbet | weiße Mohnsoße



Zum Sorbet empfehlen wir...
TANZ IN DER FrühlingsSonne
Gin | Blutorange | Zitrone | 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.