

KAUPERS SCHNUBER MENÜ

August 2024

eine Kleinigkeit vorab



unsere budderstulle

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



rheinbarsch

in brauner Butter ghebraten | Erbsenpüree | eingelegte Cedrizitrone | junge Erbsen | bunter Quinoa | Krebs Jus | salziger Sabayon



wiesenkalb

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



Tramezzini

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



geeiste erfrischung Aprikosensorbet ganz PUR



soonwald reh

Rücken aus dem Ofen | gegrillter Spitzkohl | Petersilienwurzelpüree | Wildpreiselbeeren | Reh Jus



noras käse vom brett



waldheidelbeeren

Biskuit fluffig & warm | kaltgerührte Heidelbeeren | Heidelbeersorbet | Original.B.Schlotzcreme

Zum Sorbet empfehlen wir...

Gin | 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.