



Zum Sorbet empfehlen wir unseren Longdrink..  
„erfrischend, scharfe frühlingsbrise“

Gin | Ingwer | Ginger Beer | Soda  
auch als alkoholfreie Variante

Essen  
ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst  
Dabei ist kein Genuss  
NUR vorübergehend  
denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist BLEIBEND.

## kaupers schnubermenü im märz

### sebastians aper“ü“

salziger Blätterteig | 96 Moante gereifte Wilde Wutz | Shot von der Frankfurter grünen Soße



### budderstulle

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



saibling einseitig auf Holzkohle gegrillt | in Butter gebratene Schwarzwurzel | Cedri Zitrone



### frühlingsmorchel

sautierte Morcheln | Sauerteig Brioche | gepickelte Tannenwipfel | salziger Sabayon



### gams

hausgemachtes Bratwürschterl | Selzer Feldzwiebel | Zwiebel Öl | schwarze Senfcreme



### tramezzini

kross gebraten | mit Ochsenchwanz gefüllt | Weißkohl | schwarze Johannisbeeren -Hollunder  
Kompott | gepickelte Bärlauchstiele



### geeiste erfrischung bitter- zitronensorbet



lamm Rücken aus dem Ofen | Bete | Rotkohl | Wildpreiselbeere | Jus



### topfenknödel

fluffig & warm | Marillen Mark | salzige Marillen Kerne | weiße Mohnbröselchmelze | Mohneis