



Zum Sorbet empfehlen wir unseren Longdrink...
„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 an Ostern

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 & spargel einseitig gegrillt | Spargel | Estragonpuder



frühlingsmorchel

sautierte Morcheln | Sauerteig Brioche | gepickelte Tannenwipfel | salziger Sabayon



reh aus dem kalträucherofen

Tranchen vom kaltgeräuchertem rückenfilet | gegrillter Weißkohl | Selzer Feldzwiebel | Zwiebel
Öl | Holunderbeeren



tramezzini

mit Rociotta gefüllt | Baby Leave Spinat | Gatén Bärlauch | Bärlauchblütenkapernstile



geeiste erfrischung zitronen sorbet



lamm Rücken aus dem Ofen | Rotkohl | Wildpreiselbeere | Jus



osterschmarrn vom topfen

fluffig & warm | Rhabarberkompott | Mohnbröselschmelze | weißes Mohneis

