

Liebe Gäste,

---

schön, dass Sie da sind! Ich freue mich heute Abend für Sie kochen zu dürfen! Ich habe für Sie qualitätsbewusste Produkte ausgesucht, die ich Ihnen liebevoll zubereite. Neben dem Essen ist es mir wichtig mit nachhaltigen Produkten und mit Verstand zu kochen.

In einer sehr schnelllebigen und auch leider oft verschwenderischen Zeit habe ich mich bewusst für ein Nose to Tail Konzept entschieden, welches ich Ihnen ans Herz legen möchte. Bei diesem Konzept wird ALLES vom Tier und den von uns verwendeten Lebensmitteln verarbeitet.

Das gehört für mich neben dem guten Geschmack genauso zum Kochen und zum Verständnis mit dem Umgang mit der Natur.

**Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit in der Herrenküferei  
und lassen Sie sich von den KÜFERN verwöhnen!**



Unsere Speisen können alle Arten von Allergien enthalten – bitte sprechen Sie uns gezielt an und wir bereiten Ihnen gerne sofern möglich unter Berücksichtigung der Unverträglichkeiten die Speisen zu.

# Spargel Nose-to-tail

---

Jakobsmuschelcarpaccio

mit roh mariniertem Spargelsalat + Kräuterlimettenvinaigrette

\*\*\*

Spargelschaumsuppe

mit pochiertem Eigelb, Trüffel + Bärlauch

\*\*\*

Spargel-Cordon-Bleu

mit Bärlauchkäse gefüllt + Majonnaise

\*\*\*

„Leipziger Allerlei“ mit gedämpftem Spargel

mit pochiertem Heilbutt + Sauce Hollandaise

\*\*\*

Gebratener Spargel

mit Bärlauchpesto, Röstipommes + Schwäbischem Coppaschinken

\*\*\*

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Sorbet

Preis pro Person: 74,50 €

## „Alfred“ unser Schwein - Nose-to-Tail

---

Um Ihnen den vollständigen Kulinarischen Genuss eines Schweines präsentieren zu können, laden wir Sie auf unser Nose-to-Tail ein. Erleben Sie den gesamten kulinarischen Geschmack eines Schweines. Wir haben alle Fleischteile mit handwerklicher Hingabe für Sie verarbeitet und wünschen Ihnen viel Spaß.

Serranoschinken

mit Oliven, Ruccola und Parmesan

\*\*\*

Tomatencarpaccio

mit hausgebeiztem Schweinefilet und Sülze

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Lardo

und roh mariniertem Spargelsalat

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckle

mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

\*\*\*

Presa BBQ-Style mit Röstipommes

\*\*\*

Weißer Schokolade mit Biskuit, Beeren und wildem Brokkoli

74,50 €

Unsere Speisen können alle Arten von Allergien enthalten – bitte sprechen Sie uns gezielt an und wir bereiten Ihnen gerne sofern möglich unter Berücksichtigung der Unverträglichkeiten die Speisen zu.

## Vegetarisches Menü

---

Roh mariniertes Spargelsalat  
und Kräuterlimettenvinaigrette

\*\*\*

Spargelschaumsuppe  
mit pochierem Eigelb, Trüffel + Bärlauch

\*\*\*

Spargel-Cordon-Bleu (ohne Schinken)  
mit Bärlauchkäse gefüllt + Majonnaise

\*\*\*

„Leipziger Allerlei“ mit gedämpftem Spargel  
und Sauce Hollandaise

\*\*\*

Gebratener Spargel  
mit Bärlauchpesto, Röstipommes

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit hausgemachtem Sorbet

54,50 €

---

Vorspeisen + Suppe

---

Jakobsmuschelcarpaccio

mit roh mariniertem Spargelsalat + Kräuterlimettenvinaigrette

16,50 €

\*\*\*

Spargelschaumsuppe

mit pochiertem Eigelb, Trüffel + Bärlauch

9,50 €

\*\*\*

Serranoschinken mit Oliven, Rucicola und Parmesan

13,50 €

\*\*\*

Tomatencarpaccio mit hausgebeiztem Schweinefilet und Sülze

12,50 €

\*\*\*

Heimischer Zupfsalat

mit Kirschtomaten, Kernen + Himbeerbalsam

9,50 €

---

Zwischendurch

---

Spargel-Cordon-Bleu

mit Bärlauchkäse gefüllt + Majonnaise

9,50 €

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Lardo

und roh mariniertem Spargelsalat

9,50 €

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckle mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

14,50 €

Unsere Speisen können alle Arten von Allergien enthalten – bitte sprechen Sie uns gezielt an und wir bereiten Ihnen gerne sofern möglich unter Berücksichtigung der Unverträglichkeiten die Speisen zu.

## Hauptsächlich

---

„Leipziger Allerlei“ mit gedämpftem Spargel  
mit pochierem Heilbutt + Sauce Hollandaise

32,50 €

\*\*\*

Gebratener Spargel

mit Bärlauchpesto, Röstipommes + Schwäbischem Coppaschinken

26,50 €

\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckle mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

24,50 €

\*\*\*

Preso BBQ-Style mit Röstipommes

Die Preso ist das "In"-Stück der spanischen Avantgardeköche. Es ist ein stark marmoriertes, intensiv-rotes Fleisch. Das Stück aus dem Nacken ist saftig beim Grillen und perfekt zum Garen. Kann auch rosa serviert werden.

32,50 €

## Danach

---

Weißer Schokolade mit Biskuit, Beeren und wildem Brokkoli

9,50 €

\*\*\*

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Sorbet

9,50 €

\*\*\*

Sorbetvariation

8,00 €

Unsere Speisen können alle Arten von Allergien enthalten – bitte sprechen Sie uns gezielt an und wir bereiten Ihnen gerne sofern möglich unter Berücksichtigung der Unverträglichkeiten die Speisen zu.