

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 entscheiden, 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

Gebeizter Ikarimilachs

mit roh mariniertem Spargelsalat mit Kräuterlimettenvinaigrette
+ Wildkräutern

Smoky Spargelschaum

mit pochierem Eigelb, Trüffel + Bärlauch

Tagliatelle Carbonara

mit Spargelstreifen + schwäbischen Coppaschinken

Gebratener Spargel

mit Currymayonnaise + gebratenem Heilbutt

Klassisch gedämpfter Spargel

mit Wiener Schnitzel + Risoléekartoffel + Sauce Hollandaise

Erdbeertiramisu

mit Erdeebersorbet

Preis pro Person: 69,50 €

Helga Nose to Tail

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen unsere Helga „Nose-to-tail“ präsentieren zu dürfen. Helga ist eine Angusfärse (eine ungekalbte Kuh) von der Angus-Bioranch Jauch aus Hausen Ob Rottweil. Um Ihnen den vollständigen Ku(h)linarischen Genuss präsentieren zu können, laden wir Sie auf unser Nose-to-Tail ein. Erleben Sie den gesamten ku(h)linarischen Geschmack eines Rindes. Wir haben alle Fleishteile mit handwerklicher Hingabe für Sie verarbeitet und wünschen Ihnen viel Spaß.

Rindertatar

mit roh mariniertem Spargelsalat „Smoky Style“

Sashimi vom geräuchertem Roastbeef

mit gebratenem Romanasalat

Rinderleber „Berliner Art“

Edelfleisch nach Tagesangebot und geschmorte Rinderbacke

mit wildem Brokkoli und Kartoffelmandelbällchen

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit Tonkabohneneis

69,50 €



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
mit Kräuterlimettenvinaigrette und Wildkräutern

Smoky Spargelschaum
mit pochierem Eigelb, Trüffel und Bärlauch

Tagliatelle Carbonnara
mit Spargelstreifen

Gebratener Spargel
mit Currymayonnaise

Klassisch gedämpfter Spargel
mit Risolée kartoffel und Sauce Hollandaise

Erdbeertiramisu
mit Erdbeersorbet

54,50 €

Vorspeisen

Gebeizter Ikarimilachs

mit roh mariniertem Spargelsalat mit Kräuterlimettenvinaigrette

+ Wildkräutern

13,50 €

Rindertatar „Smoky Style“

mit roh mariniertem Spargel

18,50 €

Sashimi vom geräuchertem Roastbeef

mit gebratenem Romanasalat

16,50 €

Heimischer Zupfsalat

mit Kirschtomaten, Kernen + Himbeerbalsam

9,50 €

Zwischendurch

Smoky Spargelschaum

mit pochiertem Eigelb + Tagliatelle + Trüffel + Bärlauch

18,50 €

Spargel Asia Style

mit geräucherter Entenbrust

14,50 €

Rinderleber „Berliner Art“

18,50 €

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

Gebratener Spargel

mit Currymayonnaise + gebratenem Heilbutt

32,50 €

Klassisch gedämpfter Spargel

mit Wiener Schnitzel + Risoleekartoffel + Sauce Hollandaise

34,50 €

Gebratenes Edelfleisch nach Tagesangebot

mit geschmorter Rinderbacke, Kartoffelbällchen und wilder Brokkoli

28,50 €

Tagliatelle Carbonnara

mit schwäbischem Coppaschinken + Spargelstreifen

24,50 €

Rinderleber „Berliner Art“

24,50 €

Danach

Creme Brulée von der Tonkabohne

mit Tonkabohneneis

9,50 €

Erdbeertiramisu mit Erdbeersorbet

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.