

KEEPERS & COOKS

MENÜ

EXPERIENCE

SOME CALL IT
MENUE.
WE CALL IT AN
EXPERIENCE.

EXKLUSIV MENÜ



Ein gutes Exklusiv Menü ist eine Sinfonie, die wir mit unseren Kunden komponieren. Ob klassisch, verspielt oder modern: kulinarische Hits interpretieren wir neu. Und fügen Geschmäcker aus aller Welt ein. Statt traditionell fränkisch, kochen wir lieber zeitgemäß. So bleibt das Exklusiv Menü spannend, sorgt für lebendige Gespräche und intensive Begegnungen.

AMUSE GUEULE & VORSPEISE

BEREITS AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

BROTAUSWAHL | HAUSGEMACHTES ÖL
3ERLEI AUFSTRICHE | SALZ MIT KIRSCHEN & BACON

AMUSE GUEULE

KALB | PETERSILIE | SENF | FRÜHLINGSLAUCH
Kalbsfiletschnitzel in Schwarzbrotpanade, Petersilienöl, eingelegter Senf, Frühlingslauch-Apfelsalat

SELLERIE | PETERSILIE | SENF | FRÜHLINGSLAUCH // VEGAN
Sellerieschnitzel, Petersilienöl, eingelegter Senf, Frühlingslauch-Apfelsalat



VORSPEISE

RIND | MALZ | ZWIEBEL | INGWER | RETTICH
Rindertartar im Malz-Dashi-Sud, Zwiebel-Ingwer-Chutney, Rettichschaum, Malzbrotcroutons

ROTE BETE | MALZ | ZWIEBEL | INGWER | RETTICH // VEGAN
Rote Bete Tatar im Malz-Dashi-Sud, Zwiebel-Ingwer-Chutney, Rettichschaum, Malzbrotcroutons



HAUPTSPEISE & DESSERT

HAUPTSPEISE

SCHWEIN | PETERSILIE | WEIßKRAUT | BACON

Konfierte Schweineschulter, Petersilienwurzelpüree, geräucherter Weißkrautsalat, gerösteter Bacon

KOHL | PETERSILIE | WEIßKRAUT | MALZ // VEGAN

Kohlroularde, Petersilienwurzelpüree, geräucherter Weißkrautsalat, Malzbrotcrumble



DESSERT

MANDEL | VANILLE | HIMBEERE | MUSCOVADO | HONIG // VEGAN MÖGLICH

Mandel-Bienenstich-Schnitte, Vanillecrème, Muscovado Crumble, Himbeergel, Honig Eis



EXKLUSIV
MENÜ



KEEPERS & COOKS

EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Rollnerstraße 107
90408 Nürnberg

info@keepersandcooks.com
www.keepersandcooks.com