KEEPERS & COOKS

MENÜ

EXPERIENCE

Naschplan Menü
Herbst/Winter 2023/24

SOME CALL IT MENUE. WE CALL IT AN EXPERIENCE.

MENÜ

Ein gutes 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 Menü spannend, sorgt für lebendige Gespräche und intensive Begegnungen.

VORSPEISE

BEREITS AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

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

AMUSE GUEULE
Geräucherter Saibling, Gurken-Senf-Chutney, Dillgranite, Kürbis-Pumpernickel-Erde

Gerächerter Tofu, Gurken-Senf-Chutney, Dillgranite, Kürbis-Pumpernickel-Erde / vegan

BITTE 1 VORSPEISE AUSWÄHLEN

LACHS | ROTE BEETE | ZITRUS | WALNUSS
Gebeiztes Lachsfilet, Rote Beete-Orangen-Reduktion, Orangen Gel, Rote Beete Gel, Zitrussalat, Walnusscrumble, Wasserkresse
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

THUNFISCH | SELLERIE | WASABI | TABOULEH | KIMCHI
Thunfisch Tataki, Selleriecrème, Wasabi-Sponge, Tabouleh, Kimchi-Sesam, Wasabi-Erdnuss-Crunch
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

ZIEGENKÄSE | TOMATE | BIRNE | ZWIEBEL
Ziegenkäsemousse, Ceviche von Herbstgemüse, Birnenchutney, Zwiebelcrunch

---

PILZ | SCHWARZWURZEL | PETERSILIE
gebratene Pilze, eingelegte Buchenpilze, gebackener Austernpilz, Friseesalat, Zitrusvinaigrette, Schwarzwurzelcreme, Gewürzbrösel, Pilzgel, Petersilienöl

V

SUPPE/ZWISCHENGANG

BITTE 1 SUPPE/ZWISCHENGANG AUSWÄHLEN

MEERRETTICH | FORELLE | ZWIEBEL | SCHNITTLAUCH
Meerrettichsuppe, geräucherte Forelle, rote Zwiebelchutney, Kerbelöl

PASTINAKE | QUITTE | CREME FRAICHE | LACHS
Pastinakencrèmesuppe, Quittenchutney, gewürzte Crème fraîche, geräucherter Lachs, Liebstöckelöl
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

SELLERIE | GARNELE | CHILLI
Selleriecreme, pochierte Garnelen, grünes Chilliöl, Wasserkresse, Zitronengrasschaum
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

HAUPTSPEISE

BITTE 1 HAUPTSPEISE AUSWÄHLEN

Falls ihr Vegetarier seid oder Vegetarier/Veganer unter euren
Gästen sind, bitte zusätzlich eine vegetarische/vegane Hauptspeise wählen

---

RIND | CRANBERRY | BLUMENKOHL | EGERLING | NUSSBUTTER
gebratenes Flanksteak, Cranberryjus, Blumenkohlpüree, gebratene Egerlinge, Nussbuttermalto
- Aufpreis 3,50€ netto pro Person -

KALB | BLUMENKOHL | MARONE
geschmorte Kalbsbäckchen, 3erlei Blumenkohlröschen, Maronen Püree, crunchy Marone
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

LAMM | BUTTERMILCH | ERBSE | WHISKEY
Lammrücken rosa gebraten, Buttermilchschaum, Erbsenpüree, Edamame frisch, Whiskeyjus
- Aufpreis 3,50€ netto pro Person -

ENTE | PASTINAKE | GEMÜSE | ROTE BETE
Ente mit Honig und Koriander glasiert, Pastinakenpüree, Karotte und Zwiebel glasiert,
süß-saures Rote Bete Gel
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

ENTE | BIRNE | KAMILLE | MANGOLD | SELLERIE
Gebratene Ente, Granatapfel, Gewürz-Senfjus, sautierter Mangold, Selleriepüree
- Aufpreis 2,50€ netto pro Person -

SEETEUFEL | THYMIAN | KÜRBIS | EDAMAME | STEINPILZ
Gedämpfter Seeteufel im Thymian-Rosa-Pfeffer-Panko, Kürbispüree, Edamamebohnen, Popcorn
- Aufpreis 3,50€ netto pro Person -

KARTOFFEL | PETERSILIE | LINSE | ROTWEIN | SCHALOTTEN | SELLERIE | THYMIAN
Petersilienknödel, buntes Linsengemüse, Kapstachelbeere, glasierte Rotweinschalotten,
Sellerie-Knusperwürfel, weiße Thymianjus

POLENTA | ROTE BETE | KÜMMEL | TOMATE | PARMESAN | PUMPERNICKEL
gebratene Polenta, Rote Bete, Petersilienschaum, Parmesanchip, Pumpernickelerde

---

TOFU | ROSMARIN | MARONEN | PASTINAKE | QUINOA | MANGOLD
Tofu in Rosmarin-Whiskey-Zimt-Kruste, Maronen-Pastinakencrème, roter Quinoa, wilder Brokkoli V

KINDERESSEN

BITTE 1 KINDERESSEN AUSWÄHLEN

Falls Kinder bis einschließlich 12 Jahren bei eurer Feier dabei sind,
bitte eines der untenstehende Gerichte wählen

SPAGHETTI MIT BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE

KALBSSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT

KALBSGESCHNETZELTES MIT BROKKOLI UND SPÄTZLE

FISCHSTÄBCHEN MIT KARTOFFELPÜREE

CHICKEN BITES ODER BLUMENKOHLNUGGETS MIT KRAUTSALAT UND COUNTRY POTATOES

MACCARONI MIT KÄSESAUCE UND RÖSTZWIEBELN

SPINAT-KÄSEKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE

NÜRNBERGER AUF KARTOFFELPÜREE MIT KETCHUP

DESSERT BUFFET

BITTE 2 DESSERTS AUSWÄHLEN

APFEL | MASCARPONE | AMARETTINI
Bratapfelragout, Mascarponecrème, Amarettinicrumble

KÜRBIS | PFLAUME | GRANOLA
Kürbiscrème-Brulée, Pflaumenragout, Pfeffergranola

ZIMT | ORANGE | KARDAMOM | MANDEL
Mini-Zimtschnecke, Orange-Kardamom-Crème, karamellisierte Mandeln

---

PFLAUME | SCHOKOLADE | COOKIE
Pflaumenragout, Schokoladenmousse, Cookiecrumble

WEIHNACHTSAPFEL 2.0
Apfelmus, weißes Schokoladenmousse, gepoppter Quinoa-Krokant*

ZIEGENKÄSE | BIRNE | WALNUSS
Ziegenkäsemousse, Birnenchutney, Walnuss-Crumble

TONKABOHNE | SCHOKOLADE | KUMQUAT
Tonkabohnen-Vollmilchschokoladen Panna Cotta, Kumquat, Crumble

---

WEIßE SCHOKOLADE | CRANBERRY
NY Cheesecake, weiße Schokolade, Cranberry-Glühweinpüree*

BLAUBEERE | LIMETTE V
Blaubeere, Muscovado-Limetten-Crumble

GRIES | APFEL | INGWER | ZIMT V
Mandelmilch-Griesbrei, Apfel-Ingwer-Kompott, Zimtgel

KOKOS | ZIMT | MANGO | VANILLE V
Kokos-Zimt Panna Cotta, Mango-Vanille-Ragout

---

*mit tierischer Gelatine

GESETZTES DESSERT

OPTIONAL: GESETZTES DESSERT

BITTE 1 DESSERT AUSWÄHLEN

KIRSCH | ROTE BEETE | CRÈME FRAÎCHE
Kirschgel & -ragout, getrocknete Kirschen, Rote Beete Sorbet & -Baiser, Crème fraîche Vanillecrème
-Aufpreis: nach Rücksprache-

APFEL | AVOCADO | LIMETTE | QUINOA
Apfelsorbet, -gel &-kompott, Avocadocrème, Limettencrumble, Limettenbaiser, karamellisierter gepoppter Quinoa, Butterbrioche gebraten, Cassissorbet, Sauerkirschen eingelegt, Vanille-Mascarpone
-Aufpreis: nach Rücksprache-

SCHOKOLADE | SPEKULATIUS | MANDARINE | CASSIS | MINZE
Schokoladen-Spekulatius-Mousse, Mandarinenragout, weiße Luftschokolade, Cassisgel, Minzsponge
-Aufpreis: nach Rücksprache-

MENÜ

KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Adlerstraße 38
90403 Nürnberg

info@keepersandcooks.com
www.keeepersandcooks.com