KEEPERS & COOKS

MENÜ

EXPERIENCE

Naschplan Menü
Herbst/Winter 2024/25

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 | K&C SALZ

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

Gerächerter Tofu, Gurken-Senf-Chutney, Dillgranite, Kürbis-Pumpernickel-Erde V

BITTE 1 VORSPEISE AUSWÄHLEN

LACHS | ROTE BEETE | ZITRUS | WALNUSS
Gebeiztes Lachsfilet, Rote Bete-Orangen-Reduktion, Orangengel, Rote Bete 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

---

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

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

---

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

---

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

---

DESSERT BUFFET

BITTE 2 DESSERTS AUSWÄHLEN

APFEL | MASCARPONE | AMARETTINI
Bratapfelragout, Mascarponecrème, Amarettinicrumble

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

PFLAUME | SCHOKOLADE | COOKIE
Pflaumenragout, Schokoladenmousse, Cookiecrumble

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

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

LEBKUCHEN | SCHOKOLADE | KIRSCHE
Lebkuchentiramisu, Schokoladenbisquit, Kirschragout

SPEKULATIUS | MOHN | ORANGE
Spekulatiuscrumble, Mohn-Mascarponecrème, Orangenragout

VANILLE | BANANE | SCHOKOLADE
Vanillecreme, Bananenragout, Schokoladenboden

BLAUBEERE | LIMETTE
Blaubeere, Muscovado-Limetten-Crumble
V

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

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

SPEKULATIUS | GLÜHWEIN | SCHOKOMOUSSE
Mini Tartelette, Vollmilch-Spekulatiusganache, Glühweingel, geröstetes Spekulatius, Schokodekor

HASELNUSS | NOUGAT | ZIMT
Mini Tartelette, Haselnuss-Nougatganache, Kondensmilchcreme, Haselnuss-Zimtkrokant, Schokoperlen

PFLAUME | ZIMT | LEBKUCHEN
Mini Tartlette, Pflaumen-Zimt-Curd, gebrannte Mandeln, Lebkuchencreme, Heidelbeere, Schokodekor

BRATAPFEL | MARZIPAN | GRANATAPFEL
Mini Tartlette, Bratapfelcurd, Apfelgel, Marzipan-Gewürzmascarpone, Granatapfelperlen, Schokodekor

*mit tierischer Gelatine

MENÜ

KEEPERS & COOKS
EXPERIENCE

Keepers and Cooks GmbH
Adlerstraße 38
90403 Nürnberg

info@keepersandcooks.com
www.keeepersandcooks.com