



NO VEN BER

HERBST auf Kaupen

www.kaupen6.de

BIO RIND & RUMPELN

21. | 22. | 23. November

Wir möchten uns im Herbst auf Kaupen wieder ganz der ursprünglichen Rindfleischkultur widmen!

Für uns bedeutet das:
Unsere Rinder hatten ein richtig gutes Leben. Wir wissen, woher unser Fleisch kommt. Es wird nichts vom wertvollen Tier verschwendet und du genießt nachhaltig.

Mark, Suppe & Tafelspitz 42€

In einem kleinen Emaille Topf erhältst du eine kräftige Rinderbrühe und ein gutes Stück Bio Rindfleisch.
Vorweg servieren wir einen gerösteten Rindermarkknochen.

So wird's gegessen:

1. Mark aus dem Knochen lösen - wir bringen dir geröstetes Brot, Kapern Petersiliensalat, Salz&Pfeffer
2. Brühe aus deinem Topf in eine Tasse schöpfen & löffeln
3. Fleisch aus dem Topf heben - zum Rindfleisch gibt es Kartoffeln, Meerrettichsoße und braune Butter

KÄSEFONDUE

21. | 22. | 23. November

Lieber gar kein Fleisch? Auch Okay!
Unser Käsefondue macht jeden Happy. Mach es dir gemütlich vor einem dampfenden Käsetopf -
Denn was gibt's gemütlicheres als Fondue an einem Herbsttag?

Käsefondue 34€

Winter Wildkräuter Salat,
rote Beete, Walnusscrunch &
Apfelbalsamico

Käsefondue mit Appenzeller,
dazu gibt es helles & dunkles Brot,
Kartoffeldrillinge und Senf aus der eigenen Manufaktur

ST. MARTIN

14. bis 16. November

Martinsgansessen von unserem grünen Kachelofen mit
Apfelpunsch an der Feuerschale,
Hörnchen zum Teilen und
Laternenbasteln.

St. Martins Menü 15.11. | 18 Uhr

4 Gang Menü 65 €

**Verbring den Herbst mit
uns auf Kaupen:**

03542 47897

info@kaupen6.de

Schließzeit: 03. bis 13.11.2025