



NO VIEW BEER

HERBST auf Kaupen

www.kaupen6.de

BIO RIND & RUMPELN

20. | 21. | 22. 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

20. | 21. | 22. 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. & 15. November

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

St. Martins Menü 14.11. | 18 Uhr

4 Gang Menü 65 €

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

03542 47897

info@kaupen6.de

Schließzeit: 02. bis 13.11.2026