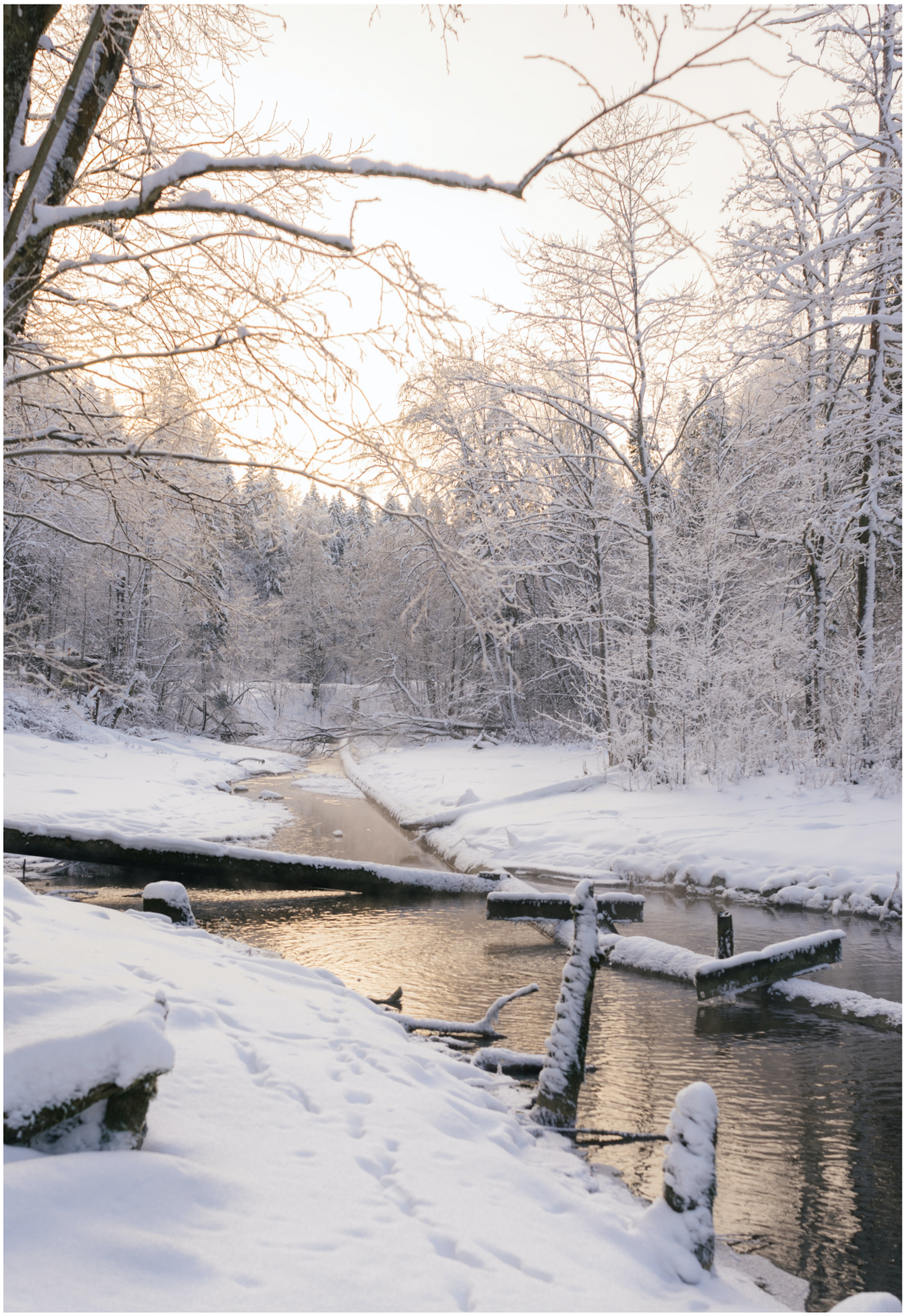
Winterzeit
auf Kaupen



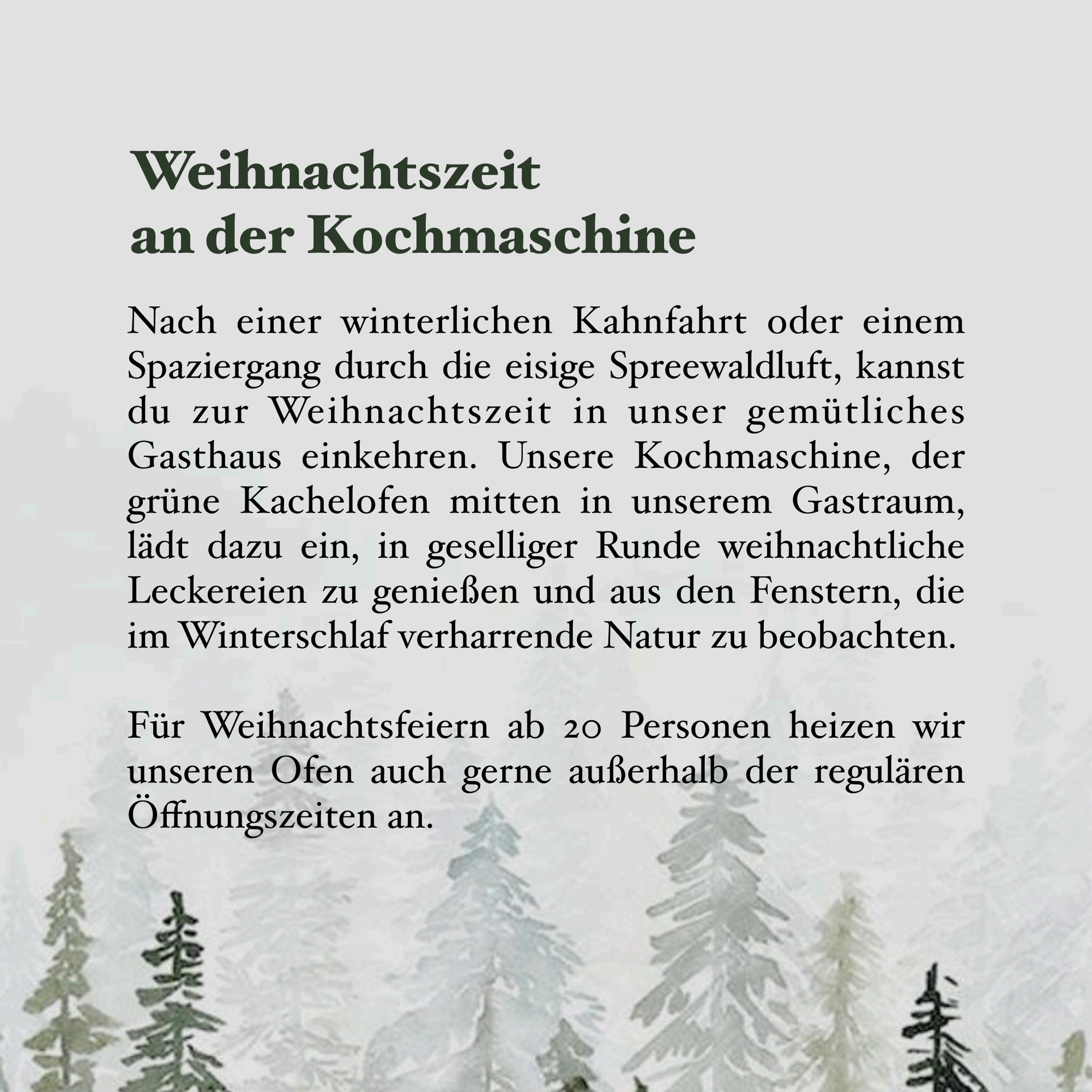
Wenn die dunkle Jahreszeit im Spreewald hereinbricht und das Jahr sich mit großen Schritten verabschiedet, kehrt Ruhe ein auf den Fließen und den mit Nebel überzogenen Wiesen. Die warm erleuchteten Fenster der Häuser spiegeln sich im Wasser, es riecht nach Kaminfeuer und Glühwein.
Die beste Zeit für Gemütlichkeit, und gutes Essen beginnt jetzt!

Weihnachten
DEZEMBER

Weihnachtszeit an der Kochmaschine

Nach einer winterlichen Kahnfahrt oder einem Spaziergang durch die eisige Spreewaldluft, kannst du zur Weihnachtszeit in unser gemütliches Gasthaus einkehren. Unsere Kochmaschine, der grüne Kachelofen mitten in unserem Gastraum, lädt dazu ein, in geselliger Runde weihnachtliche Leckereien zu genießen und aus den Fenstern, die im Winterschlaf verharrende Natur zu beobachten.

Für Weihnachtsfeiern ab 20 Personen heizen wir unseren Ofen auch gerne außerhalb der regulären Öffnungszeiten an.



Kochmaschine klassisch

Vorspeise:
Suppe vom Wintergemüse
oder
Spreewälder Fischsuppe

Hauptgang von der Kochmaschine:
Knusprige Entenbrust
Waldpilzrahm / Rotkraut / Grünkohl
Semmelknödel / Petersilienkartoffeln

Dessert:
Lebkuchencrumble
Vanillesofteis & Sauerkirschen

24 € p.P.

An allen Adventswochenenden, am 28., 29., 30.12.2021, Silvester, Neujahr und am 02.01.2022 immer in der Zeit von 11-17 Uhr.

Kochmaschine Kampen

Vorspeise:

Suppe vom Wintergemüse

Hauptgang von der Kochmaschine:

Knusprige Entenbrust
Waldpilzrahm / Rotkraut
Semmelknödel / Petersilienkartoffeln

Hechtklößchen
Spreewälder Fischsoße / braune Butter
Petersilienkartoffeln

Dessert:

Lebkuchencrumble
Vanillesofteis & Sauerkirschen

30 € p.P.

Exklusiv buchbar für Weihnachtsfeiern ab 20 Personen.

Kochmaschine Kanpen mit Schuss

Glühwein und Stockbrot an der Feuerschale

Vorspeise:

Suppe vom Wintergemüse

Hauptgang von der Kochmaschine:

Knusprige Entenbrust
Waldpilzrahm / Rotkraut
Semmelknödel / Petersilienkartoffeln

Hechtklößchen
Spreewälder Fischsoße / braune Butter
Petersilienkartoffeln

Dessert:

Lebkuchencrumble
Vanillesofteis & Sauerkirschen

34 € p.P.

Exklusiv buchbar für Weihnachtsfeiern ab 20 Personen.

Rumpeln
Januar

Bio Rind & Rumpeln

Wir möchten uns 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.
Du genießt nachhaltig.

♥

Suppe, Mark & Tafelspitz

So kommt's an deinen Platz:

In einem kleinen Emaille Töpfchen erhältst du eine kräftige Rinderbrühe, einen Markknochen und ein gutes Stück Bio Rindfleisch.

So wird's gegessen:

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

38 € pro Person

Das Südtiroler Rumpelspiel, ein altes Bauernspiel, hat eine lange Tradition und wird am besten in geselliger Runde gespielt. Jedes Spiel ist ein Unikat und wird in Südtirol aus massivem Bergfichtenholz handgefertigt. Nach Suppe, Mark & Bio Rind gibt es für jeden Tisch ein Spielbrett. Bei Glühwein, oder wer es traditionell mag Zirbenschnaps, kann dann ausgelassen „gerumpelt" werden.

Bio Rind und Rumpeln gibt es an allen Januarwochenenden (außer Neujahr) immer Freitags und Samstags ab 18:00 Uhr und Sonntags in der Zeit von 12:00 - 16:00 Uhr.

Fondue
Februar

Im Februar wird's hyggelig!

Käse Fondue

An den Wochenenden im Februar heizen wir ein letztes Mal unseren grünen Kachelofen für euch an. Immer Freitags & Samstags ab 17 Uhr und Sonntags in der Zeit von 12 bis 16 Uhr gibt es ganz viel Käse & Gemütlichkeit!

Käse Fondue,
dazu gibt's helles und dunkles Brot, Kartoffel Drillinge
& Himbeersenf aus der eigenen Manufaktur

20 € pro Person

Wer mag, bekommt zusätzlich auch:
Spreewälder Gewürzgürkchen
Perlzwiebeln
Obst
...

Wir empfehlen für alle unsere Veranstaltungen im Winter eine Reservierung.

Auch bei der Planung deiner individuellen Weihnachts-, Familien- oder Firmenfeier helfen wir dir gerne weiter. Schreib uns hierfür eine E-Mail, ruf uns an - oder komm ganz einfach vorbei!

Wir sagen *Danke*
für ein erfolgreiches Kaupenjahr!

Im März 2022 legen wir eine kleine kreative Pause ein und freuen uns darauf, euch alle ab Ostern wieder zu sehen!

Kaupen Nr. 6 **03542 / 47897**
Inh. Horst Koal **info@kaupen6.de** **www.kaupen6.de**