



Kaiserlich

Restaurant

Satter Rollrasen auf den Tischen

„Verrückt in den Frühling“ im „Kaiserlich“

Babenhausen (ahe) • Mit einem ausgefallenen Event machte das Team um Inhaber Jens Kaiser vom Restaurant Kaiserlich einmal mehr auf sich aufmerksam: Die Gäste starteten jetzt „Verrückt in den Frühling“ und erlebten neben Gaumenfreuden auch ganz besonderen Augenschmaus. Die Tische waren mit

echtem satt-grünem Rollrasen eingedeckt, das Besteck bestand aus verbogenen Gabeln und durchlöcherten Löffeln, das Geschirr wurde in einer mit Gras ausgepolsterten Schubkarre durchs Lokal chauffiert und die Speisen warteten in ungewöhnlichen Behältern auf ihren Verzehr. So etwa waren auf dem Buffet knackige Salate in Wasch-

becken, Gemüse in Eimerchen, Desserts in kunterbunten Blumenübertöpfen, Dressing in einer Gartengießkanne und Antipasti in Blumenkästen arrangiert.

Neben all dem vitaminreichen Frischzeug versprochen

Rinderfiletgeschneitzeltes mit Spargelspitzen, diverse Bärlauchspezialitäten wie beispiels-

weise Lachsforelle mit Bärlauchsoße, Bärlauchsuppe und Bärlauch-Frischkäse-Creme Genuss. Zum Nachtisch lockten Erdbeer-Joghurt-Mousse und frische Erdbeeren zum Mahl. Zu alledem glied das Kaiserlich-Team einer Gärtner-Crew und sorgte der verrückte Spaßkellner Marc Travis für amüsante Turbulenzen.

AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN



Eine ausgefallene Aktion gab es jetzt bei Veronika und Jens Kaiser (hinten von links) im Restaurant „Kaiserlich“: Dabei spielte eine mit Gras ausgepolsterte Schubkarre eine wichtige Rolle. Foto: A. Hennecke