

KOCHEN FÜR FÜR FÜR

URSULA
FURRER-HEIM

EINFACH.
ENTSPANNT.
ZUM
VORBEREITEN.



at VERLAG



7	Vorwort
8	Hinweise, Tipps und Tricks
13	DIE KRÄUTER SPRIESSEN
14	Menü 1 Ein Hauch von Frühling
22	Menü 2 Ganz ohne Fleisch
30	Menü 3 Gediegene Sache
38	Menü 4 Wie zu Großmutter's Zeiten
46	Menü 5 Der Frühling nimmt Fahrt auf
55	SO SCHMECKT SONNE
56	Menü 6 Nicht nur bei Kindern beliebt
64	Menü 7 Exotic Barbecue
72	Menü 8 Mittelmeer ahoi!
80	Menü 9 Einfach zum Genießen
88	Menü 10 Ab in den Süden!
97	RASCHELN IM LAUBWALD
98	Menü 11 Herzlich, herbstlich, gut
106	Menü 12 Appetit auf den Herbst
114	Menü 13 Klassisch und doch neu
122	Menü 14 Günstig und originell
130	Menü 15 Gut verpackt
139	DIE SCHNEEFLOCKEN TANZEN
140	Menü 16 Doch nicht alles verkehrt
148	Menü 17 Bluffermenü
156	Menü 18 Feuerwerk der Aromen
164	Menü 19 Winterlich angehaucht
172	Menü 20 Auf Tauchgang
180	Nachwort und Dank
183	Rezeptverzeichnis nach Menüfolge
184	Rezeptverzeichnis alphabetisch



VORWORT

Es ist nicht jedermanns Sache, seine Freunde mit einem mehrgängigen Gourmetmenü zu verwöhnen. Dabei geht es bei einem gemeinsamen Essen eigentlich nur um eines: Zeit mit Freunden zu verbringen, in entspannter Atmosphäre zu plaudern, zu lachen und – natürlich – das feine Essen zu genießen. Wer, während der Besuch da ist, also nicht stundenlang in der Küche stehen möchte, um die Gäste mit aufwendigen Kreationen zu beeindrucken, liegt mit diesem Buch genau richtig!

Allzu Ausgefallenes mit unbekanntenen oder exotischen Zutaten stößt nicht bei jedem auf Gegenliebe. Viele Menschen bevorzugen die klassische, gutbürgerliche Küche. In diesem Buch versuche ich, den verschiedenen Ansprüchen gerecht zu werden, indem ich klassische Gerichte leicht abgeändert habe, etwa zum »Cordon bleu im Teigmantel« oder dem »Hackbraten in der Tasse«. Aber auch ganz neue Ideen kommen nicht zu kurz. Für den Fall, dass Vegetarier mit am Tisch sind, stehen bei den meisten Fleischgerichten fleischlose Tipps und Ergänzungen.

In diesem Buch finden Sie 20 Menüs mit jeweils drei Gängen, die sich alle gut vorbereiten lassen, leicht verständlich und einfach in der Zubereitung sind. Für die Zutaten müssen keine Spezialläden abgeklappert werden; sie sind überall leicht erhältlich, bestens bekannt und meist aus der Region. Und wer sich mit strukturiertem Vorgehen schwertut, kann getrost aufatmen: Ein detaillierter Zeitplan zu jedem Menü sorgt zusammen mit den genauen Rezeptbeschreibungen dafür, dass bestimmt nichts untergeht und sich alles in Ruhe vorbereiten lässt, sodass man sich auf den bevorstehenden Besuch freuen kann und nicht schon beim Eintreffen der Gäste gestresst und erschöpft ist. Die Gerichte werden Ihre Gäste zugleich überzeugen, überraschen und zum Nachkochen animieren.

Ein genussvolles Durchblättern des Buches, ein stressfreies und freudvolles Kochen und vergnügliche Stunden mit Ihren Gästen wünscht Ihnen

Ihre Ursula Furrer-Heim

HINWEISE, TIPPS UND TRICKS

Rezeptberechnungen: Sofern nicht anders erwähnt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet. Bei mehr Gästen können die Zutaten beliebig multipliziert werden.

Backofeneinstellungen: Ist in den Rezepten nichts anderes vermerkt, gelten die angegebenen Backofenzeiten und -temperaturen immer für konventionelle Unter- und Oberhitze. Verwendet man Um- oder Heißluft, sollte die Temperatur 20 Grad niedriger eingestellt werden. Umluft ist nötig, wenn mehrere Bleche auf einmal in den Ofen geschoben werden.

Niedertemperaturgaren: Sehr viele Backöfen sind in der effektiv erreichten Temperatur ungenau. Erfahrungsgemäß liegt die tatsächliche Backofentemperatur oft unter der programmierten Temperatur. Es lohnt sich vor allem beim Niedertemperaturgaren, die Temperatur von Zeit zu Zeit mit einem Backofenthermometer zu kontrollieren und entsprechend anzupassen. Falls nötig den Ofen von einem Fachmann überprüfen und richtig einstellen lassen. Sicherer ist die Verwendung eines Fleischthermometers. Damit weiß man garantiert, dass das Fleisch genau die gewünschte Temperatur hat.

Am Ende des Niedertemperaturgarens stelle ich oft die Backofentemperatur für wenige Minuten auf eine höhere Stufe; so nimmt das Fleisch zum einen noch etwas Röstaromen an, und die Hitze von außen sorgt dafür, dass es gut esst warm serviert werden kann. Diese kurze



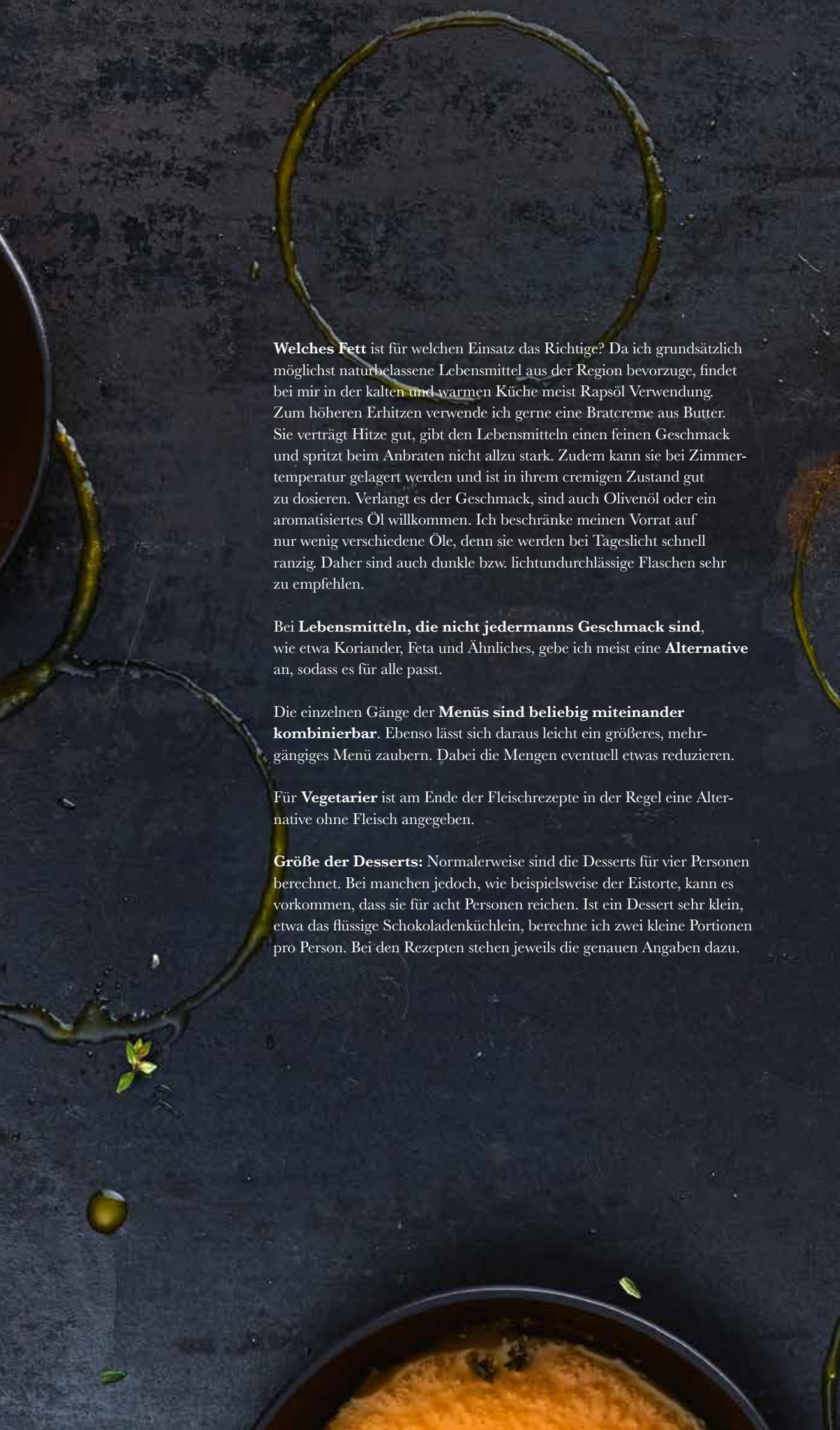
Hitzezufuhr schadet dem Fleisch erfahrungsgemäß nicht. Falls die gewünschte Kerntemperatur bereits vor dem abschließenden Erhitzen erreicht sein sollte, spart man sich das Hochschalten der Temperatur und richtet auf heißen Tellern an, damit das Fleisch nicht zu schnell abkühlt.

Lässt man das Fleisch im Backofen bei 80 Grad Unter- und Oberhitze die gewünschte Kerntemperatur erreichen, kann das Anbraten weggelassen werden. Dann fehlen zwar die Röstaromen, dafür ist das Fleisch unglaublich saftig und zart.

Gar- und Kochzeiten bei vielen Gästen: Kocht man für mehr als die eingangs erwähnten vier Personen, bleiben die Kochzeiten gleich; hinzu kommen allerdings der Mehraufwand des Schneidens und Hackens und die etwas längere Wartezeit, bis die gewünschte Temperatur bei großen Mengen erreicht ist.

Beim Niedertemperaturgaren spielt die Zeitplanung keine so große Rolle. Größere Fleischstücke können gut eine Stunde bei 60 Grad warm gehalten werden, ohne dass sie an Qualität verlieren. In diesem Fall ist es aber wichtig, dass die Backofentemperatur auch bei größeren Fleischmengen aufrechterhalten wird. Eventuell muss sie bei größeren Stücken leicht erhöht werden, damit die gewünschte Temperatur stimmt. Dies unbedingt mit einem Backofenthermometer kontrollieren!





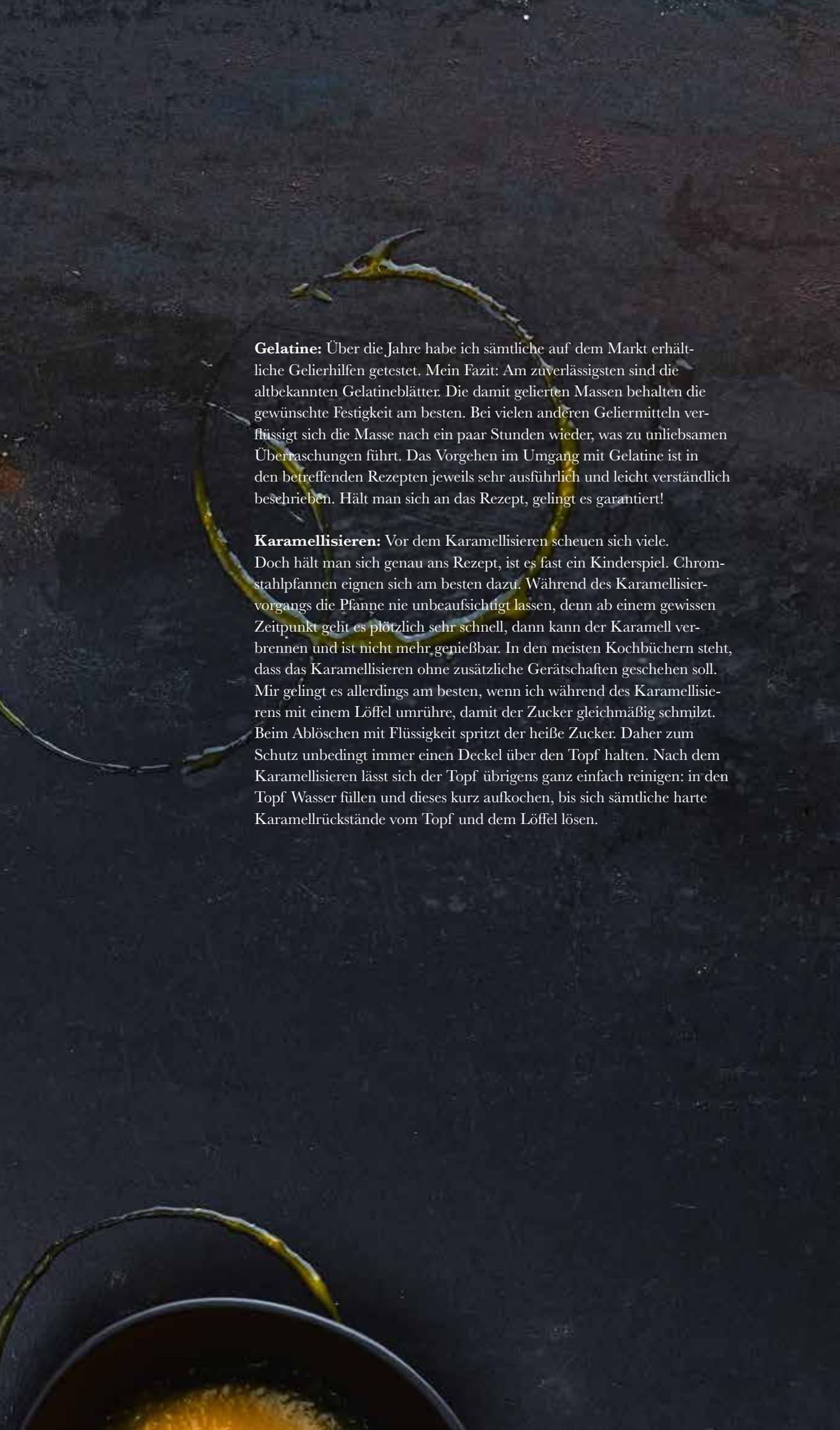
Welches Fett ist für welchen Einsatz das Richtige? Da ich grundsätzlich möglichst naturbelassene Lebensmittel aus der Region bevorzuge, findet bei mir in der kalten und warmen Küche meist Rapsöl Verwendung. Zum höheren Erhitzen verwende ich gerne eine Bratcreme aus Butter. Sie verträgt Hitze gut, gibt den Lebensmitteln einen feinen Geschmack und spritzt beim Anbraten nicht allzu stark. Zudem kann sie bei Zimmertemperatur gelagert werden und ist in ihrem cremigen Zustand gut zu dosieren. Verlangt es der Geschmack, sind auch Olivenöl oder ein aromatisiertes Öl willkommen. Ich beschränke meinen Vorrat auf nur wenig verschiedene Öle, denn sie werden bei Tageslicht schnell ranzig. Daher sind auch dunkle bzw. lichtundurchlässige Flaschen sehr zu empfehlen.

Bei **Lebensmitteln, die nicht jedermanns Geschmack sind**, wie etwa Koriander, Feta und Ähnliches, gebe ich meist eine **Alternative** an, sodass es für alle passt.

Die einzelnen Gänge der **Menüs sind beliebig miteinander kombinierbar**. Ebenso lässt sich daraus leicht ein größeres, mehrgängiges Menü zaubern. Dabei die Mengen eventuell etwas reduzieren.

Für **Vegetarier** ist am Ende der Fleischrezepte in der Regel eine Alternative ohne Fleisch angegeben.

Größe der Desserts: Normalerweise sind die Desserts für vier Personen berechnet. Bei manchen jedoch, wie beispielsweise der Eistorte, kann es vorkommen, dass sie für acht Personen reichen. Ist ein Dessert sehr klein, etwa das flüssige Schokoladenküchlein, berechne ich zwei kleine Portionen pro Person. Bei den Rezepten stehen jeweils die genauen Angaben dazu.



Gelatine: Über die Jahre habe ich sämtliche auf dem Markt erhältliche Gelierhilfen getestet. Mein Fazit: Am zuverlässigsten sind die altbekannten Gelatineblätter. Die damit gelierten Massen behalten die gewünschte Festigkeit am besten. Bei vielen anderen Geliermitteln verflüssigt sich die Masse nach ein paar Stunden wieder, was zu unliebsamen Überraschungen führt. Das Vorgehen im Umgang mit Gelatine ist in den betreffenden Rezepten jeweils sehr ausführlich und leicht verständlich beschrieben. Hält man sich an das Rezept, gelingt es garantiert!

Karamellisieren: Vor dem Karamellisieren scheuen sich viele. Doch hält man sich genau ans Rezept, ist es fast ein Kinderspiel. Chromstahlpfannen eignen sich am besten dazu. Während des Karamellisiervorgangs die Pfanne nie unbeaufsichtigt lassen, denn ab einem gewissen Zeitpunkt geht es plötzlich sehr schnell, dann kann der Karamell verbrennen und ist nicht mehr genießbar. In den meisten Kochbüchern steht, dass das Karamellisieren ohne zusätzliche Gerätschaften geschehen soll. Mir gelingt es allerdings am besten, wenn ich während des Karamellisierens mit einem Löffel umrühre, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt. Beim Ablöschen mit Flüssigkeit spritzt der heiße Zucker. Daher zum Schutz unbedingt immer einen Deckel über den Topf halten. Nach dem Karamellisieren lässt sich der Topf übrigens ganz einfach reinigen: in den Topf Wasser füllen und dieses kurz aufkochen, bis sich sämtliche harte Karamellrückstände vom Topf und dem Löffel lösen.

PASTASCHNECKEN MIT CREMIGER GEMÜSEFÜLLUNG

Weiter geht's mit einem nicht alltäglichen Pastagericht. Dieser cremige Gratin lässt sich bestens vorbereiten. Das Gemüse kann man beliebig austauschen.

Zubereitung: 40 Minuten

Backen: 30 Minuten

Für eine weite Gratinform von etwa 2 l Inhalt

Für die Füllung

2 Knoblauchzehen

1 große Zwiebel

½ Bund Rosmarin

2 gelbe Peperoni (Paprikaschoten)

500 g Federkohl (Grünkohl) oder Brokkoli

1 EL Butter

100 ml Wasser

200 g fettreduzierter Frischkäse

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce

3 rote Peperoni (Paprikaschoten)

100 ml Gemüsebouillon

200 g Frischkäse

1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Rollen Pastateig

100 g Greyerzer, gerieben

Fett für die Form

1 Für die Füllung den Knoblauch pressen. Zwiebel und Rosmarin fein hacken. Die Peperoni halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Vom Federkohl oder Brokkoli die Stiele wegschneiden, den Rest klein schneiden. Die Butter in einem großen Topf schmelzen, Knoblauch und Zwiebel darin andünsten. Peperoni, Federkohl oder Brokkoli und Rosmarin begeben, das Wasser dazugießen und das Gemüse 5 Minuten dämpfen. Etwas abkühlen lassen. Den Frischkäse daruntermischen und das Gemüse mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken.

2 Für die Sauce die Peperoni halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der Bouillon in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten knapp weich köcheln. Den Frischkäse begeben und alles pürieren. Salzen und pfeffern. In die gefettete Gratinform geben.

3 Den Pastateig entrollen. Auf jedem Teigblatt ein Viertel der Füllung verteilen und die Teigblätter längs einrollen. Jede Teigrolle in etwa zehn dicke Scheiben schneiden und diese in die mit Sauce ausgegossene Gratinform stellen. Den Käse darüberstreuen.

Backen: Etwa 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.



CREMESCHNITTE MIT SALZ UND KARAMELL

Zum Abschluss der Höhepunkt: die klassische Cremeschnitte mal anders. Inspiriert wurde ich zu dieser besonderen Rezeptvariation in der Hauptstadt unseres französischen Nachbarn, dem Land der Gourmets. Bon appétit!

Zubereitung: 40 Minuten

Backen: 12 Minuten

Kühl stellen: mindestens 1 Stunde

Für die Creme

3 Blatt Gelatine

160 g Zucker

100 ml Wasser

400 ml Milch

2 EL Maisstärke (Maizena)

2 frische Eier

1 rechteckig ausgerollter Blätterteig

2 EL Rohrzucker

½ TL Salzflöcken oder Salz

150 ml Vollrahm (Schlagsahne)

Für die Glasur

50 g Puderzucker

1 EL Rahm (Schlagsahne), bei Bedarf

½ TL Salzflöcken oder Salz, nach Belieben

1 Die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Den Zucker in einem weiten Chromstahltopf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Den Deckel als Spritzschutz über den Topf halten und den karamellisierten Zucker mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und ohne Deckel etwa 2 Minuten köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die Hälfte davon beiseitestellen, die andere Hälfte mit der Milch, der Maisstärke und den Eiern in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen; von der Herdplatte ziehen. Die Gelatineblätter ausdrücken und unter die Creme rühren. Mit Frischhaltefolie zudecken, auskühlen lassen und kühl stellen.

2 Den Blätterteig entrollen. Mit dem Rohrzucker und den Salzflöcken bestreuen und beides mit dem Teigroller leicht einarbeiten. Den Teig quer dritteln, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit einer Gabel einstechen.

Backen: Etwa 12 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft). Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Die Creme glatt rühren. Den Rahm steif schlagen und mit einem Teigschaber unter die Creme ziehen.

4 Eine Blätterteigplatte mit der Zuckerschicht nach oben auf eine Kuchenplatte legen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Die zweite Blätterteigplatte darauflegen, die restliche Creme darauf verteilen. Die letzte Blätterteigplatte mit der Zuckerschicht nach unten darauflegen und leicht andrücken. Die Creme außen herum mithilfe eines Teigspatels oder Messers glatt streichen.

5 Für die Glasur den beiseitegestellten Karamell mit dem Puderzucker und bei Bedarf wenig Rahm verrühren. Auf der Cremeschnitte verteilen. Nach Belieben mit Salzflöcken bestreuen. Bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.

½ Tag im Voraus

- Karottenstrudel: vorbereiten und unbacken zugedeckt kühl stellen.
- Cremeschnitte: Creme und Glasur zubereiten und zugedeckt kühl aufbewahren. Den Blätterteig backen, bei Zimmertemperatur zugedeckt aufbewahren.
- Pastaschnecken: fertig vorbereiten. Unbacken zugedeckt kühl stellen.

30 Minuten vor der Vorspeise

- Cremeschnitte: füllen, zugedeckt kühl aufbewahren.
- Karottenstrudel: backen und mit Pesto anrichten.

½ Stunde vor dem Hauptgang

- Pastaschnecken: backen.



REZEPTVERZEICHNIS NACH MENÜFOLGE

Vorspeisen

- Baguette Surprise 32
- Beerenspießchen pikant 58
- Birne mit Käsetupfer 108
- Birnen-Kohlrabi-Carpaccio mit karamellisierten Nüssen 100
- Blattsalat mit Knusperkäse 166
- Blattsalat, pfeffriger, mit Erdbeeren 16
- Gurkenhäppchen 174
- Karotten im Strudelteig 24
- Karottensuppe mit Kräuternocken 40
- Kartoffelsuppe mit Blauschimmelkäse und Granatapfel 150
- Knuspernüsse 142
- Marroni-Cappuccino mit Knusper-Landjäger 116
- Melonensalat in der Melonenschale 66
- Mozzarellapäckchen auf Tomatensalat 82
- Peperoni (Paprikaschoten), gefüllt 90
- Randenblume (Rote Bete), warme 158
- Randentraum (Rote Bete) auf Pumpernickel 124
- Sommergemüsetürmchen 74
- Spargelpäckchen mit Ricotta und Speck 48
- Toast-Roulade mit Mango-Gurken-Füllung 132

Hauptspeisen

- Ananas-Poulet-Spieße, gegrillt 68
- Burger von Weltklasse 60
- Cordon bleu im Teigmantel 118
- Entrecôte double mit Orangenkräuterbutter 152
- Filet im Teig mit Mascarpone 82
- Fischknusper 134
- Kalbsbraten mediterran 74
- Kalbsschnitzelröllchen an Madeirasauce 34
- Lammierstück mariniert mit Limettenhonig 48
- Nierstückbraten verkehrt herum 142
- Pastaschnecken mit cremiger Gemüsefüllung 26
- Pastetchen mit Geflügel und Apfel 168
- Pouletbrüstchen im Speckmantel 160
- Reh mit Apfelschnitzen 102
- Rindermedaillons aus dem Sud 108
- Roastbeef an Noilly-Prat-Sauce 90
- Saibling auf Bohnenbeet 176
- Senf-Schaum-Risotto mit Würstchen 126
- Spargel-Schinken-Spieße 18
- Tassen-Hackbraten mit Käsekern 40

Beilagen

- Balsamico-Peperoni (Paprika) 50
- Basilikum-Kartoffelstampf 92
- Belugalinsen, süßsaure 160
- Dosenbrötchen 116
- Ebly 18, 68
- Fächerkartoffeln 76

- Fächerkarotten 76
- Gewürzpolenta 50
- Joghurt-Kartoffelpüree 176
- Karottensalat 118
- Kartoffelsalat 134
- Knöpfli mit Knusperzwiebeln 42
- Kohlgemüse vom Blech 84
- Kürbis-Gerste 102
- Kürbis-Rösti-Muffins 110
- Ofentomaten 92
- Orangen-Linsen 152
- Randenrisotto (Rote-Bete-) mit Ziegenkäseschaum 144
- Spinatpasta 34
- Weizen und Korn 18
- Zitronengras-Ebly 68

Saucen, Garnituren

- Eierschwämmchen(Pfifferlings-)sauce 108
- Fleischauc 48
- Joghurt-Rahm-Sauce, süß-pikante 68
- Käsesauce 100
- Knusperzwiebeln 42
- Limettenhonig 48
- Madeirasauce 34
- Noilly-Prat-Sauce 90
- Nüsse, karamellisiert 100
- Orangenkräuterbutter 152
- Peperoni(Paprika)-Frischkäse-Sauce 26
- Salzkaramell-Glasur 28
- Sektschaum 160
- Ziegenkäseschaum 144

Desserts

- Apfel-Marroni-Tiramisu 112
- Birnenbecher 170
- Cheesecake mit Streuseln aus dem Glas 136
- Crème brûlée mit Heidelbeeren 178
- Cremeschnitte mit Salz und Karamell 28
- Eistorte mit Schokolocken 62
- Frozen Joghurt mit Zimt-Fruchtsalat 146
- Gewürz-Eiscake mit Brombeerkompott 94
- Heidelbeertarte 86
- Joghurttorte mit Rhabarber-Himbeerkompott 52
- Kaffee-Eis mit Schokolade 44
- Meringueparfait mit Himbeeren 78
- Orangen-Eistörtchen 162
- Panna cotta, exotische 70
- Quarkmousse mit Rhabarberkompott 20
- Ricotta-Beeren-Trifle 36
- Roulade für Chocoholics 104
- Schokoladenküchlein, flüssiges 154
- Schokomousse mit Schuss und karamellisierten Nüssen 120
- Trauben-Halbgefrorenes 128

REZEPTVERZEICHNIS ALPHABETISCH

- Ananas-Poulet-Spieße, gegrillt 68
Baguette Surprise 32
Beeren
 Beerenspießchen pikant 58
 Blattsalat mit Erdbeeren 16
 Brombeerkompott 94
 Meringueparfait mit Himbeeren 78
 Rhabarber-Himbeer-Kompott 52
 Ricotta-Beeren-Trifle 36
Birne
 Birne mit Käsetupfer 108
 Birnenbecher 170
 Birnen-Kohlrabi-Carpaccio mit
 Käsesauce und karamellisierten Nüssen 100
Blätterteig
 Cremeschnitte mit Salz und Karamell 28
 Filet im Teig mit Mascarpone 82
 Karotten im Strudelteig 84
Blattsalat
 Blattsalat mit Erdbeeren 16
 Blattsalat mit Knusperkäse 166
Cheesecake mit Streuseln aus dem Glas 136
Cordon bleu im Teigmantel 118
Crème brûlée mit Heidelbeeren 178
Cremeschnitte mit Salz und Karamell 28
Dosenbrötchen 116
Ebly
 Ebly-Weizen 18
 Zitronengras-Ebly 68
Eierschwämmchensauce 108
Eiscreme, Parfait
 Eistorte mit Schokolocken 62
 Frozen Joghurt mit Zimt-Fruchtsalat 146
 Gewürz-Eiscake mit Brombeerkompott 94
 Kleines Orangen-Eistörtchen 162
 Luftiges Kaffee-Eis mit Schokolade 44
 Meringueparfait mit Himbeeren 78
 Trauben-Halbgefrorenes 128
Fisch
 Fischknusper mit saftigem Kartoffelsalat 134
 Saibling auf Bohnenbeet 176
Gemüse
 Baguette Surprise 32
 Balsamico-Peperoni 50
 Erfrischende Spinatpasta 34
 Gefüllte Peperoni 90
 Karottensuppe 40
 Knackiges Kohlgemüse vom Blech 84
 Ofentomaten 92
 Pastaschnecken mit Gemüsefüllung 26
 Sommergemüsetürmchen 74
 Spargelpäckchen mit Ricotta und Speck 48
 Würzige Fächerkarotten 76
Gerste, Kürbis- 102
Gurke
 Gurkenhäppchen 174
 Toast-Roulade mit Mango-Gurken-
 Füllung 132
Heidelbeertarte 86
Huhn/Geflügel
 Gegrillte Ananas-Poulet-Spieße
 mit süß-pikanter Sauce 68
 Pastetchen mit Geflügel und Apfel 168
 Rassige Pouletbrüstchen im Speck-
 mantel 160
Joghurt
 Joghurt-Kartoffelpüree 176
 Joghurttorte mit Rhabarber-Himbeer-
 Kompott 52
Kalbfleisch
 Kalbsbraten mediterran 74
 Kalbsschnitzelröllchen an Madeirasauce 34
Karotten
 Fruchtiger Karottensalat 118
 Karotten im Strudelteig 24
 Karottensuppe mit Kräuternocken 40
 Würzige Fächerkartoffeln und -karotten 76
Kartoffeln
 Basilikum-Kartoffelstampf mit Ofen-
 tomaten 92
 Kartoffelsuppe mit Blauschimmelkäse
 und Granatapfel 150
 Knöpfli mit Knusperzwiebeln 42
 Saftiger Kartoffelsalat 134
 Würzige Fächerkartoffeln und -karotten 76
Knöpfli mit Knusperzwiebeln 42
Kohlgemüse vom Blech 84
Kokosmilch
 Exotische Panna cotta mit Fruchtsalat 70
Kürbis
 Kürbis-Gerste 102
 Kürbis-Rösti-Muffins 110
Lammfleisch
 Lammnierstück mariniert
 mit Limettenhonig 48
Linsen
 Orangen-Linsen 152
 Süßsaure Belugalinsen 160
Marroni (Kastanien)
 Apfel-Marroni-Tiramisu 112
 Marroni-Cappuccino mit Knusper-
 Landjäger 116
Melonensalat in der Melonenschale 66
Meringueparfait mit Himbeeren 78
Mozzarellapäckchen auf Tomatensalat 82
Noilly-Prat-Sauce 90
Nüsse
 Knuspernüsse 142
 Karamellierte Nüsse 100

- Ofentomaten 92
- Orangenkräuterbutter 152
- Panna cotta, exotische 70
- Pasta
 - Erfrischende Spinatpasta 34
 - Pastaschnecken mit cremiger Gemüsefüllung 26
- Pastetchen mit Geflügel und Apfel 168
- Peperoni (Paprikaschoten)
 - Baguette Surprise 32
 - Gefüllte Peperoni 90
 - Gewürzpolenta 50
 - Pastaschnecken mit cremiger Gemüsefüllung 26
- Pfifferlingsauce 108
- Polenta
 - Gewürzpolenta und Balsamico-Peperoni (Paprika) 50
- Poulet/Geflügel
 - Gegrillte Ananas-Poulet-Spieße mit süß-pikanter Sauce 68
 - Pastetchen mit Geflügel und Apfel 168
 - Rassige Pouletbrüstchen im Speckmantel 160
- Quark
 - Rhabarber-Himbeer-Kompott 52
 - Quarkmousse mit Rhabarberkompott 20
- Randen (Rote Bete)
 - Randenrisotto mit Ziegenkäseschaum 144
 - Randentraum auf Pumpernickel 124
 - Warme Randenblume 158
- Reh mit Apfelschnitzen 102
- Rhabarber
 - Leichte Quarkmousse mit Rhabarberkompott 20
 - Rhabarber-Himbeer-Kompott 52
- Ricotta
 - Ricotta-Beeren-Trifle 36
 - Spargelpäckchen mit Ricotta und Speck 48
- Rindfleisch
 - Burger von Weltklasse 60
 - Entrecôte double mit Orangenkräuterbutter 152
 - Rindermedaillons aus dem Sud 108
 - Roastbeef an Noilly-Prat-Sauce 90
 - Tassen-Hackbraten mit Käsekern 40
- Risotto
 - Randenrisotto mit Ziegenkäseschaum 144
 - Senf-Schaum-Risotto mit Würstchen 126
- Roastbeef an Noilly-Prat-Sauce 90
- Roulade für Chocoholics 104
- Saucen
 - Fleischsauce 48
 - Käsesauce 100
 - Madeirasauce 34
 - Noilly-Prat-Sauce 90
 - Peperoni-Frischkäse-Sauce 26
 - Schokoladensauce 44
 - Sektschaum 160
 - Süß-pikante Joghurt-Rahm-Sauce 68
- Schokolade
 - Flüssiges Schokoladenküchlein 154
 - Luftiges Kaffee-Eis mit Schokolade 44
 - Roulade für Chocoholics 104
 - Schokomousse mit Schuss und karamellisierten Nüssen 120
- Schweinefleisch
 - Cordon bleu im Teigmantel 118
 - Filet im Teig mit Mascarpone 82
 - Nierstückbraten verkehrt herum 142
- Sommergemüsetürmchen 74
- Spargel
 - Spargelpäckchen mit Ricotta und Speck 48
 - Spargel-Schinken-Spieße mit Ebly 118
- Spinatpasta, erfrischende 34
- Toast-Roulade mit Mango-Gurken-Füllung 132
- Ziegenkäseschaum 144



XXXXX