

Inhalt

- 8 *Vorwort*
- 10 *The Ritz-Carlton, Wolfsburg*
- 18 *Sven Elverfeld*
- 22 *Axel Braukmann*

26 Hors d'œuvre

28 Amuse Bouche –
Gruß aus der Küche

KLASSIKER-MENÜ

- 34 Feines vom Ostseelachs
mit Imperial-Kaviar
- 36 Offener Raviolo vom
bretonischen Hummer mit
Estragon-Hummerbisque
- 40 Seeteufelmedaillon mit Heide-
honig-Pfefferglasur auf braisierten
Zuckerschoten und Johannisbeer-
senfpüree
- 42 Crème-Sorbet vom
Rosé Champagner
- 44 Kalbsbäckchen in Tahiti-Vanille
geschmort auf Kichererbsen-
mousseline mit gebratener Gänse-
leber und flambierten Himbeeren
- 46 Variation von der
Valrhona Schokolade

FISCH

- 74 Törtchen von gebeiztem Saibling mit Gurkenrelish und dreierlei Kaviar
- 76 Schaumsüppchen vom geräucherten weißen Heilbutt mit Kaviar-Croûton und Schnittlauchblüte
- 78 Sautierter Rochenflügel in Pinien-Olivenvinaigrette mit Terrine von Gewürztomaten und Artischocken
- SCHALEN- UND KRUSTENTIERE
- 54 Sautierte Jakobsmuscheln mit Wachtelspiegelei, Perigord-Trüffel und Lauchsalat
- 56 Marinierte Jakobsmuscheln auf Karotten-Korianderpüree mit Emulsion von Zitrusfrüchten und Ossietra-Kaviar
- 58 Cassoulet von Jakobsmuschel und Pulpo mit Mandelpolenta und Passe Pierre
- 62 Brunnenkressecrème und Sylter Auster mit Sommertrüffel
- 64 Langustinenbisque mit Limonenöl und gratiniertem Seeigel
- 66 Mariniertes halber bretonischer Hummer mit Krustentiermousse und Abate Fétel
- 68 Carpaccio von Kalbsfilet und Hummer mit Noilly Prat-Vanille-Vinaigrette
- 80 Atlantik-Rochenflügel mit Pistazien-Nussbutter und Apfel-Couscous
- 84 St. Petersfisch im Wirsingmantel gedämpft mit leichter Kümmelnage, Sepia-Speckröllchen und Rote Bete
- 86 St. Petersfisch mit gegrillten Auberginen auf Safranfumet und Perlgrauen
- 88 Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Zimt-Vanille-Fumet und dicken Bohnen
- 90 Wolfsbarsch mit gebratener Blutwurst, Pommery-Senfsauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffelschnee
- 92 Steinbutt mit Spargelschuppen, Spargelbutter, confitierten Kartoffeln und Parmaschinken
- 96 Soufflierter Steinbutt mit gefüllten Calamaretti, Thunfischsauce und Olivengnocchi
- 98 Zanderfilet mit Zitronenthymian gratiniert auf Bärlauchrisotto und Flusskrebse

| VEGETARISCHE GERICHTE | DESSERT | |
|---|--|-------------------------------------|
| 160 Kalte Tomatenessenz mit Tomatenrelish und gebackener Gruyère-Krokette | 174 Pré-Dessert | 186 PATISSERIE VOM WAGEN |
| 162 Gefüllte mediterrane Gemüse mit andalusischem Gazpacho | 176 Dreierlei vom Rhabarber mit Waldmeistereis | 188 ROHMILCHKÄSEAUWAHL |
| 166 Maronengnocchi mit sautiertem Rucola und warmer Kürbisvinaigrette | 178 Mille Feuille von Bitterschokolade und Walderdbeeren mit Vanilleeis | 190 FARCEN, FONDS & SAUCEN |
| 168 Kräutercrêpe mit Rührei und Trüffel | 180 Mohn-Schokoladen-Törtchen mit Lavendeleis | 194 <i>Weinkeller</i> |
| | 182 Terrine von zweierlei Kaffeebohnenmousse mit Kirschessigeis und weißem Kaffeesabayon | 196 <i>Lexikon der Fachbegriffe</i> |
| | 184 Geliertes Holundersüppchen mit Holunderbeerroulade und Nougateis | 198 <i>Register</i> |