

Inhaltsverzeichnis

Die angegebenen Zeiten enthalten nur die Zubereitungszeit.

Vorspeisen

Kneippsches Gemüse-Vorspeisenkarussell	8
Gebackenes Ei im Salatnest	10
Crèmesuppe vom Frühlingslauch mit Karottenstroh	12
Spargelsalat mit Bärlauch und Lachsforellentatar	14
Würziger Camembertaufstrich	16
Asiatisches Beef-Tatar	18
Cappuccino von der Karotte und Ingwer mit Gewürzmilchschaum	20
Feldsalat mit Kartoffeldressing und knusprigem Speck	22
Spargelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	24

Hauptgerichte

Heilbuttfilet mit wilden Kräutern gedämpft, Weinsauce, Spinat, Paprikarauten und Reis-Gemüseküchle	28
Kalbsmedaillon mit Bärlauchnudeln	30
Gebratene Hähnchenbrust auf Bärlauch-Gemüserisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten	32
Schnitte vom Saibling auf Bad Wörishofer Wildkräuter- nudeln in Tomatensud, dazu kleines Gemüse	34

Dinkelpfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola	36
Steinköhler auf Erbsenpüree, sautierter grüner Spargel, knuspriger Speck und Hummersauce	38
Schweinefilet im Kräutermantel auf Portweinsoße mit Kartoffel-Walnusscreme und buntem Marktgemüse	40
Kalbsschnitzel „Savoyarde“ mit gedämpften Zwiebeln gefüllt und Bel Paese Käse in Eihülle gebraten, Madeirasauce	42
Bacon-Lamm mit Bärlauchrisotto	44
Brotaufstriche aus der Kneipp-Küche	46

Nachspeisen

Kneippsches Getreidemüsli mit glasierten Apfelringen und Früchten	50
Joghurtcreme mit Erdbeersauce	52
Rhabarbermousse auf marinierten Erdbeeren mit Pistazien und Schokolade	54
Flan vom Kneipp'schen Malzkaffee dazu Erdbeeren in Karamell vom Holunder Balsamico	56
Klassischer Kaiserschmarrn	58
Panna Cotta von der Tonkabohne mit Zweierlei von der Himbeere	60
Blaubeer-Quarkcreme mit Pfirsichmark und bunten Waldfrüchten	62
Topfenküchlein mit Rhabarber-Ragout	64
Erdbeertorte mit Vanillecreme und Limette	66
Trüffeltorte	68