

# Inhaltsverzeichnis

Die angegebenen Zeiten enthalten nur die Zubereitungszeit.

## Vorspeisen

Petersilienwurzel-Crèmesuppe mit Ingwersahne	8
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Wacholderschinken und Croûtons	10
Crèmesuppe vom Sellerie mit gebackenem Gemüse	12
Maronisuppe mit Schinkenchips	14
Schwäbische Brotsuppe	16
Wachtelbrust auf Rotkrautsalat mit Orange, Preiselbeeren und Chicorée	18
Rote Bete-Süppchen mit geräucherter Forelle und Meerrettich	20
Ziegenfrischkäsemousse mit frischen Kräutern auf gelber Bete und Mangodip	22
Curcuma-Pfannkuchen mit süß-scharfem Gemüse	24
Karotten-Apfelsuppe	26
Rote-Linsen-Salat mit roter Bete	28

## Hauptgerichte

Weizenküchle mit Karotten und Sellerie	32
Gebratene Entenbrust mit Steckrübenpüree	34
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf rosa Linsen mit glacierten Möhren und Meerrettichschaum	36
Kalbfleischröllchen mit Bubenspitzle und rote Bete, dazu Schalotten-Jus	38

Gemüseeintopf mit Wiener	40
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Rosmarin-Speck-Kartoffeln	42
Hirschrücken aus dem Ofen mit Rotwein-Schokoladensauce	44
Kalbstafelspitz mit Bouillon Kartoffeln und Meerrettichsauce	46
Geschmorter Lammnacken mit Bergkräuterkruste auf cremiger Polenta	48
Bergkäsekrapfen mit Schnittlauchsauce	50
Kabeljau mit Granny Smith-Kruste auf Vanillerisotto	52

## Nachspeisen

Bratapfel mit Vanillesauce	56
Maronenkuchen	58
Christstollenparfait mit Orangen-Granatapfelragout	60
Lebkuchen Crème Brûlée mit Holunderbirne	62
Süße Zwetschgen-Lasagne	64
Weiße Mohnmousse mit süßen Streuseln und Trockenfrüchten	66
Soufflé von Birne, Walnuss und Thymian	68
Mohn-Marzipanparfait auf Zwetschgenröster	70
Millefeuille von Ricotta und Beeren	72
Himbeer-Wörisamisu	74
Kokos Panna Cotta mit Gewürz-Ananas	76
Marmorierte Heu-Sahne Karamellen	78