

Vorwort.....	4
--------------	---

Fleisch

Iberico Schweinebäckchen	8
Roulade mal asiatisch.....	10
Bratwurst mit Senf und Majoran.....	14
Pasta mit Reh-Bolognese, Buchenpilzen und jungen Mangoldblättern	16
Gefüllter Kalbstafelspitz	18
Entenbrust.....	20
Eifler Rehrücken.....	24
Chorizo al Vino Blanco	26
Chicken Karaage.....	30
Gesottenes Wildschwein, zweierlei Rosenkohl, Senfschaum.....	32
Lamm im Beet	34
Boeuf Bourguignon.....	36
Hirsch-Involtini auf Wildkräuter- und Feldsalat	40
Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce	42
Entenbrust „Berliner Art“.....	44
Spanferkel aus dem Münsterland.....	46
Yakitori-Spieße	48

Fisch & Meeresfrüchte

Eifel-Tomate und Gurke trifft Felchen vom Laacher See	52
Aprikosen-Ceviche.....	54
Gebratener Zander auf Traubenkraut	56
Skrei-Filet im Pergamentblatt gegart	60
Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken	62
Tatar vom Ikarimi-Lachs auf Kartoffelrösti	64
Poelierte Seezunge	66
Dorade Royale.....	68
Gebratenes Lachsfilet.....	72
Wolfsbarsch Bärlauch Spargel.....	74
Riesling-Zander	78
Gebratener Saibling.....	80
Saltimbocca vom Seeteufel	82
Kaisergranat	84

Vegetarisch

Aufgeschlagener Ziegenfrischkäse.....	88
Vegetarisches Kartoffel-Paprika-Gulasch	90
Tortellini vom Scamorza.....	92
Gefüllte Zucchini Blüten	94
Blumenkohl, Trüffel-Gnocchi, Meerrettich-Beurre Blanc, Rauchsalzmandel	98
Kürbiscreme im Blätterteig.....	100
Steinpilz-Arancini.....	102
Maronen-Ravioli	104
Karotte mit Mohnknödel und Giersch	106
Gebratener weißer Spargel im Kataifi-Teig.....	108