

Inhalt

MENÜ 1 – FLEISCHGENUSS FÜR FROHE TAGE

Champignoncremesuppe · 5

Rinder-Filetsteaks mit Pilz-Sahne-Soße und Blätterteig · 6

Orangen-Mascarpone-Creme mit Mandelstiften · 7

Orangen-Chili-Schokolade mit Schuss · 8

MENÜ 2 – MEERFRISCHE FESTTAGSKÜCHE

Spinatsalat mit Lachsfilet und
gerösteten Pumpernickelbröseln · 10

Zander mit Kräuterpanade · 11

Warmer Maple-Birnen · 12

Zimt-Mandarinen-Margarita · 13

MENÜ 3 – VEGETARISCHE GEMÜTLICHKEIT

Radicchio-Rucola-Salat mit Cranberrys und Walnüssen · 15

Aromatische Pilzpfanne · 16

Weihnachtliche Schokoküchlein · 17

Weihnachtlicher Waldbeerenpunsch · 18

MENÜ 4 – VEGANE GAUMENFREUDEN

Maronensuppe mit herzhaftem Granola · 20

Blumenkohlsteaks mit Quinoa und Salat · 21

Spekulatius-Tartelettes · 22

Heißer Caipirinha · 23