

8 JANUAR

Getrüffeldes rotes Randencarpaccio an Babyspinat

Rehrücken im Gewürzmantel mit Cranberry-Wild-Sauce, Erdäpfelgratin & Wintergemüse

Zimstern auf Zwetschgenröster

20 FEBRUAR

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe mit Meerrettich-Paillasse

Steinbeißerfilet mit Riz Rouge & Safran-Pastis-Sauce

Crêpes Suzette mit flambierten Blutorangenfilets & Mandeleis

32 MÄRZ

Wildkräutersalat mit geräucherter Gänsebrust

Kalbsfilet mit Morcheln an Karotten-Ingwer-Gemüse

Schokoladen-Pistazien-Törtchen auf Schwarzkirsch-Rotwein-Reduktion

40 APRIL

Lammkarree mit Brennnessel-Aligot & Kresse-Sauerampfer-Butter

Safran-Sherry-Risotto mit Riesengarnelen an konfierten Tomaten & Zucchini-gemüse

Buttermilch-Passionsfrucht-Pannacotta

50 MAI

Burrata mit gebratenen Artischocken, Feigen & Marinda-Tomaten

Estragon-Polenta-Bällchen mit wildem Spargel & Kumquat-Hollandaise

Rhabarbertarte mit Eischneehaube

60 JUNI

Räucherlachs auf Rucolanest mit Erdbeeren & Campari-Dressing

Pasta alla Cipolla

Warme Schokoladenbonbons im Brickteig

70 JULI

Duett von der geeisten Sommersuppe
Köstlichkeiten vom Grill an Saucenquintett
Fruchtschale mit Sanddornsorbet

82 AUGUST

Thunfisch-Ceviche an Süßkartoffelchips
Kreolisches Surf & Turf
Physalisnocken mit flambierter Ananas

90 SEPTEMBER

Kürbissuppe mit eingelegten Zwetschgen
Perlhuhnbrüstchen mit Ratatouille an Steinpilzragout in der Ofenkartoffel
Weiße Espressomousse mit Mohnpfirsichen

98 OKTOBER

Steckerlfisch de luxe mit Meerrettich-Aioli, Meeresalgen & Apfelgelee
Duett vom Knödel mit Feldsalat „Oktoberfest“
Bieramisu

106 NOVEMBER

Quinoa-Grapefruit-Salat mit Pinienkernpesto
Duett vom Rind
Geeiste Mousse vom schwarzen Tee mit heißem Topping

114 DEZEMBER

Zwei kleine Grüße
Getrüffelt Maronensüppchen
Thunfischfilet auf Zuckerschoten-Wasabi-Püree mit Mango-Sauce
Vanillecreme mit Apfel-Rosmarin-Topping & Knuspermandeln

124 INDEX

126 CREDITS

128 IMPRINT