

## **8 JANUAR**

Geträufeltes 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 Mörcheln 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 & Zucchinigemüse  
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 Brückteig

## **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  
Geträufeltes Maronensüppchen  
Thunfischfilet auf Zuckerschoten-Wasabi-Püree mit Mango-Sauce  
Vanillecreme mit Apfel-Rosmarin-Topping & Knuspermandeln