

LECKERE *Saftige Braten*

<i>Kleine Bratenkunde</i>	4
---------------------------------	---

...vom Rind, Kalb & Schwein

Apfelschmorbraten	8
Burgunder-Schinkenbraten mit Ananas	10
Châteaubriand	12
Filet Wellington	16
Gefüllte Kalbsbrust mit glasierten Äpfeln	20
Geschmorte Kalbshaxe	22
Kalbsbraten an Rahmsauce	26
Kalbsbraten mit Marsala	28
Klassischer Sauerbraten vom Rind	30
Rinderbraten „Boeuf à la mode“	34
Rinderfilet im Salzteigmantel mit Rotweinschalotten	38
Rindfleisch mit verschiedenen Saucen	42
Sauenfilet im Zucchini mantel	46
Schweinekrustenbraten	48
Zwiebelrostbraten	52

...vom Wild, Lamm & Geflügel

Ente im Salz mantel	56
Frischlingsrücken „Winzer Art“	58
Gänsebraten	60
Geschmorter Fasan mit Lauchfüllung & Apfel-Zwiebel-Sauce	62
Hühnchen in Rotwein (Coq au vin)	64
Lammkeule rosa gebraten	68
Lammkeule unter der Kartoffelhaube	72
Lammrücken im Schinkenmantel	74
Putenbrust an Paprikasauce mit Ingwer & Vanille	78
Rehrücken im Brotteig	82
Sauerbraten von der Pute	86
Wildente aus dem Römertopf	88