Für Gäste

Menü

VORSPEISE

Bunte Salate in Traubenkernöl

mit krosser Barbarie-Entenbrust

SUPPE

Basilikum-Schaumsüppchen

mit Mozzarella und Tomatenwürfeln

ZWISCHENGANG

Jakobsmuscheln in Champagner

HAUPTGANG

Rinderfiletsteak im Speckmantel

mit Maronenkruste und karamellisiertem Gemüse

DESSERT

Feigen auf Rotweinsabayon

mit Minze

GEKONNT GEKOCHT

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekocht.de