Französischer Abend

Menü

KALTE VORSPEISE

Creme von Enten- oder Gänseleber

mit Cidre-Gelee

SUPPE

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

mit Jakobsmuscheln

HAUPTGANG

Lapin à la moutarde

Kaninchen in Senfsauce

DESSERT

Gâteau au chocolat

mit heißen Kirschen

DAZU

Muscadet · Champagner

GEKONNT GEKOCHT

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekocht.de