Herrenabend

Menü

SUPPE

Waldpilz-Schaumsüppchen

unter der Blätterteighaube

HAUPTGANG

Rehragout in Barolo

mit Walnüssen, Trauben und Speck

DESSERT

Eierlikörcreme

mit Amarettini und Schattenmorellen

DAZU

Barolo

GEKONNT GEKOCHT

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekocht.de