



Italienischer Abend

Menü



VORSPEISE

Antipasti-Salat mit Garnelen

ZWISCHENGANG

Tomatenconsommé

mit Ricottanocken

HAUPTGANG

Ossobuco

geschmorte Kalbshaxe

DESSERT

Cassata siciliana

Ricottacreme mit kandierten Früchten



DAZU

Rotwein



**GEKONNT
GEKOCHT**

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekoicht.de

