



Wild

Menü



VORSPEISE

Rote-Bete-Carpaccio

mit Birnen und Walnüssen

HAUPTGANG

Fasan mit Ginrahmsauce

glacierte Maronen und Champagnerkraut

DESSERT

Bratapfel in Filoteig

mit Marzipan, Nüssen und Rosinen



DAZU

Riesling oder leichter Rotwein



**GEKONNT
GEKOCHT**

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekoicht.de

