

## Menüvorschläge für die Herbst- und Winterzeit

### Suppen:

*Steinpilzrahmsuppe mit Walnussöl und Kräuter-*

*Croutons*

\*\*\*\*\*

*Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Rehmaultäschle in Wildkraftbrühe*

\*\*\*\*\*

*Petersilienwurzelsuppe mit gerösteten Streifen von*

*Schwarzwälder Schinken*

\*\*\*\*\*

*Zitronengras-Currysuppe mit Wildlachsklößchen*

Suppen:

*Rahmsuppe von Pastinake, Karotte und Ingwer*

\*\*\*\*\*

*Waldpilzessenz mit Kräuter-Grießbällchen*

\*\*\*\*\*

*Orangen-Fenchelsuppe*

\*\*\*\*\*

*Gänsekleinsuppe*

\*\*\*\*\*

*Consommé double (doppelte Kraftbrühe) mit  
Tafelspitzröllchen*

\*\*\*\*\*

*Maronencrèmesuppe mit geröstetem Speck und  
Walnüssen*

Vorspeisen:

*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit  
hausgemachten Mandarinen-Joghurtdressing und  
Kräuter-Knoblauchcroutons*

\*\*\*\*\*

*Crepinette von Waldpilzen an Apfel-  
Gewürzkonfit und Wildkräutersalat*

\*\*\*\*\*

*Vitello Tonnato (Klassisch:  
Kalbtafelspitzscheiben mit Thunfisch-  
Kapernsoße)*

\*\*\*\*\*

*Black Tiger Shrimps mit frischen Kräutern  
aromatisiert auf Safran-Orangen-Fenchel*

Vorspeisen:

*Bunter Blattsalat im Gurkenring mit weißem  
Balsamicodressing an gebratenen Champignons  
und Austernpilzen*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio von Rinderfilet mit Limonen-  
Olivenöl mariniert an Ruccola-Salat und feinen  
Parmesanscheiben*

\*\*\*\*\*

*Mousetörtchen von Steinpilzen an konfierten  
Kirschtomaten und Walnuss-Ruccola-Pesto*

\*\*\*\*\*

*Räucherlachsrollchen mit Meerrettichsahne und  
Staudensellerie gefüllt*

Vorspeisen:

*Gebratene Champignons mit Ratatouille  
gefüllt und Parmesan überbacken*

Hauptgerichte :

*Tournedos von Rind und Schwein gratiniert mit  
Dijonsenf-Kräuterbutter, dazu Wirsing-  
Rahmknöpfe, glacierte Karotten und  
Portweinjus*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Roulade von der Maishähnchenbrust  
mit Spinat und jungen Möhren gefüllt an  
Paprika-Reis und weißer Portwein-Thymianjus*

\*\*\*\*\*

*Black Angus Rumpsteak mit Kräuter-  
Senfkruste an Ratatouille und gebackenen  
Rosmarin-Kartoffeln*

Hauptgerichte :

*Lammragout mit frischer Minze verfeinert an  
mediterranelem Kartoffelgratin und glacierten  
Speckbohnen*

\*\*\*\*\*

*Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle an kleiner  
Maultasche und Filderkraut*

\*\*\*\*\*

*Geschmorte Kalbsbrust in Portweinsosse mit  
Kräuter-Knöpfele und glaciertem Wurzelgemüse*

Hauptgerichte :

*Wildschweinbraten in Steinpilz-Portweinsauce an  
gratiniertem Paprikapolenta und glaciertem  
Karotten-Bohnenbündel im Speck-Mantel*

\*\*\*\*\*

*Rehragout an Morchelrahmsauce mit  
Haselnussspätzle und karamellisierten Apfel-  
Sellerie-Lasagne*

\*\*\*\*\*

*Gebratener Wildlachs mit Pinienkern-  
Kräuterbutter gratiniert an Tagliatelle mit  
frischem Dill und Orangen-Portweinsauce*



Hauptgerichte :

*Tafelspitzröllchen mit Parmaschinken und  
Karotten gefüllt an Meerrettichsoße und  
Kartoffelplätzchen*

\*\*\*\*\*

*Mit Orangenblüten-Mandelbutter  
gratinierter Heilbutt auf Ragout von jungem  
Spinat und Kirschtomaten an gebackenen  
Kräuter-Risotto-Arancini und Limonen-  
Fenchelschaum*

\*\*\*\*\*

*Geschmorter Schweinebraten von der Keule an  
Selleriepüree und Römischen Nocken*

Hauptgerichte :

*Gefüllte Rehkeule mit Preiselbeer-Porteinsose  
an Petersilienwurzelcrème und Kartoffelknödel*

\*\*\*\*\*

*Seezungenroulade an Safranschaum mit gegrillten  
Zucchinischeiben und Kürbisgnocchis*

\*\*\*\*\*

*Rinderschmorbraten vom Bug mit  
Schwarzwurzel-Karottengemüse und  
Serviettenknödel*

vegetarische Hauptgerichte:

Auberginenlasagne mit Ratatouille gefüllt und  
Mozzarella überbacken an Tomaten-Fenchelsoße

\*\*\*\*\*

Quark-Semmelknödel mit Lauch an rahmigen  
Champignons

\*\*\*\*\*

Paprikapolenta im Wirsingmantel auf  
Sprossen-Kräutersoße

\*\*\*\*\*

Ravioli mit Ziegenfrischkäse und gerösteten  
Pinienkernen gefüllt auf Paprika-Vanillesoße

vegetarische Hauptgerichte:

*Crepinette von Wintergemüse an  
Kräuterrahmsauce mit gebratenen Champignons  
und Austernpilzen*

Nachspeisen:

*Mousetörtchen von Sauerkirsche und Bourbon-  
Vanille im Baumkuchenmantel an Papaya-  
Mangokonfit und Mandelkrokantparfait*

\*\*\*\*\*

*Limonen-Chiboustcrème mit  
Mandelkrokantblättern*

\*\*\*\*\*

*Aprikosenbuchteln mit Vanillesoße*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta-Trio (Orange, Kirsche,  
Karamell)*

Nachspeisen:

*Gewürzappel-Nougattörtchen an Orangen-  
Konfit*

\*\*\*\*\*

*Crème Brûlée von Bourbon-Vanille und  
Ceylon-Zimt*

\*\*\*\*\*

*Mit Zimtmousse gefüllte Portweinbirnen*

\*\*\*\*\*

*Gebackene Nougat-Grießknödel an  
Zwetschgenragout und Bourbon-Vanillesoße*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu mit Mandarinen und Ceylon-Zimt*

Nachspeisen:

*Schokoladen-Hippenröllchen mit Mohnmousse  
gefüllt an Feigenkonfit*