

Aperitiv

Salade aux délices de la mer

Roastbeef aux fines herbes Gratin de courge Haricots

Nouilles marrons compote de cerises

Tartare

300	gr	Rindshuft	
2		Eigelb	
		Ketchup	
30	gr	geh. Zwiebeln	
		Salz, Pfeffer	
		Peperoni	<i>zum garnieren</i>

Salat

		Blattsalat	
		Zuchetti	
		Bröccoli	<i>gekocht</i>
10		Orangen	<i>Schale für Sauce, Filets für Salat</i>
900	gr	Coquilles St. Jaques	
900	gr	Scampi	
		Salz, Pfeffer	

Scampi und Muscheln heiss sautieren, kurz abkühlen lassen, auf dem Salat anrichten, mit Filets garnieren.

Salatsauce

Obstessig
Öl
Orangenzeste
Salz, Pfeffer

Bohnen

Bohnen
Specktranchen
Bohnen bündeln, mit Speck einwickeln, in Bouillon garen.

Roastbeef

4	kg	Roastbeef
		Bratöl
		Senf
		Panierbrot
200	gr	Kräuter
200	gr	Geh. Schalotten
		Geh. Knoblauch
4		Eigelb
40	gr	Mehl
		Salz, Pfeffer

Roastbeef im Ofen ca 20 Min braten, mit Senf bestreichen, mit Panierbrot bestreuen und der Kräutermasse bestreichen, fertig braten (nochmals ca. 15 Min.)

Kürbisgratin

1.7	kg	Kartoffeln
1.8	kg	Kürbis
2	dl	Weisswein
300	gr	Butter
240	gr	geh. Schalotten
50	gr	geh. Knoblauch
5	dl	Milch
5	dl	Rahm
		Muskat, Zimt, Salz, Pfeffer, Thymian
400	gr	Parmesan

Kartoffeln und Kürbis schälen, in Scheiben von 2-3 mm schneiden. Schalotten und Knoblauch in Butter sautieren, Kartoffeln und Kürbis begeben, ablöschen mit Wein, Milch und Rahm. Würzen und in eine Gratinplatte füllen, mit Parmesan bestreuen.

Ca. 40 Min bei 160 Grad. Am Schluss noch kurz bei 220 Grad gratinieren.

Kastaniennudeln

300	gr	Kastanienmehl
300	gr	Weissmehl
6		Eier
60	gr	Öl

Vanillesauce

2	lt	Milch
400	gr	Zucker
100	gr	Vanillepulver

Kirschen

1.2	Kg	Kirschen
		Zucker
		Zitronensaft