

2299966

H HÄDECKE

Herbst- und Wintergemüse



KOCHEN WIE DIE PROFIS

641.841

Suppen

Rahmsüppchen vom Schwarzen Winterrettich	7
Kürbisschaumsüppchen mit Croûtons, gerösteten Kürbiskernen und Radieschensprossen	9
Rosenkohlrahmsuppe mit Schwarzwurst	10
Schaumsuppe von Roter Bete mit Bündnerfleischstreifen	13

Vorspeisen

Chioggia-Carpaccio	14
Süß-saurer Rosenkohlsalat mit Gambas	17
Lauwarme Petersilienwurzel mit Trüffel-Vinaigrette	19
Linsensalat mit gebratenem Serrano-Schinken	20
Rahmige Sülze von knackigen Eierschwammerln, gebettet in frittiertem Mangold	24
Carpaccio von Kartoffeln und Herbsttrüffeln	
aus Acqualagna – Antipasto Marchigiano	27
Kartoffel-Pastinaken-Rösti mit Feldsalat	28
Dinkelblini gefüllt mit Roter Bete und Pfifferlingen	31
Roter Risotto mit Chioggia Bete	32
Porreequiche mit Zwiebeln	35
Kartoffelmaultaschen mit Kapuzinererbsen,	
Spitzkraut mit Rotwein-Buttersauce	36

Vegetarische Hauptgerichte

Auflauf von Topinambur und Lauch mit Karotten-Orangen-Sauce und gebackenem Salbei	41
Savarin von Pfifferlingen mit Brunnenkressesalat und Mandelvinaigrette	42
Safran- Grünkohl mit Wurzelgemüse-Sticks und süßen Kartoffeln	47
Schwarzwurzel-Curryragout auf Bandnudeln	49

Haselnuss-Wickelklöße und Steinpilze mit Kräutern in Rahm	50
Glacierte Maronen mit Rosenkohl und hausgemachten Schupfnudeln	54

Hauptgerichte

Steckrübengemüse mit Schellfisch	56
Risotto von Roter Bete mit gedünstetem Kabeljaufilet, Kapern und Meerrettich	58
Schwarzwurzelgemüse und Soufflé von der Moorsieglinde mit Räucherlachs	62
Deftiger Grünkohl mit Hafergrütze und geräucherter Schweinebacke	64
Siebenbürger Weißkrauttopf	67
Wirsingroulade mit Reh- oder Wildschweinfüllung	68
Pot au feu vom Kalbstafelspitz mit Ravioli und Wurzelgemüse	70

Beilagen

Süßlich würziges Rotkraut	74
Pfannengerührter Wasserspinat	76
Schwarzkohl-Rahmgemüse	79
Krautgemüse mit Dicken Bohnen	80
Weißkohl mit Sanddorn	84
Stachys	86
Steckrübenpüree	87

Desserts

Maronenmousse	89
Kürbiskern-Parfait mit Kompott von der Williamsbirne	90