

# Vorspeisen

---

## I. Finger Food, Snacks, Buffettvorspeisen 6,90 € pro Person

- Räucherfischplatte
- Antipasti (Gegrilltes Gemüse und/oder italienische Schinken- und Salamispezialitäten)
- Belegte Baguettes (Schinken, Käse, Räucherlachs, z.B. Schinken Kräuterquark, Tomaten-Basilikum-Frischkäse, Räucherlachs-Sahneerrettich-Dill u.v.m.)
- Bunte Käsebällchen (auf Frischkäsebasis)
- Käseplatte mit Trauben und Feigensenf
- Gefüllte Lachsbällchen auf Rucolabett
- Gefüllte Champignonköpfe (herzhaft oder vegetarisch)
- Schinkenhörnchen, Käsefüße
  - Klassisch
  - Italienisch
  - Kräuterquarkfüllung
  - Etc.
- Aprikosenspecktaler
- Hackfleischdatteln
- Gebeizte Forelle
- Sardinen in Safran-Orangen-Marinade
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Thunfischröllchen mit Wasabi-Dip
- Garnelen-Spinat-Röllchen (kombinierbar z.B. mit Räucherlachs)
- Mortadella-Spargel-Röllchen (Saisonal)
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Hackbällchen
  - Klassisch
  - Asiatisch
  - Orientalisch
  - Griechisch
- Feta mit Petersilienpesto auf Tomatenbett

- Caprese (Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum)
- Mozzarella an Würzkrokant
- Gefüllte Tomaten mit Thunfisch
- Rindfleischsalat
  - Variante: exotisch mit Papayas
- Bunt gefüllte Eier (gelb, rot, grün)
- Kalter Putenbraten mit Paprikacreme
- Rauchplatte (Salami, Schinken etc.)
  - Kombinierbar mit Hausmacher Platte (Leberwurst, Schwartenmagen, Bratwurst)
- Hausgemachte Geflügelleber (mit Baguettebrot)
- Forellenmousse (mit Baguettebrot)
- Garnelenringe mit Dip
- Shrimpscocktail

## II. Vorspeisen Exquisit ab 9,90 € pro Person

- Kaviarvariationen (verschiedene Sorten; Preis auf Anfrage)
- Frische Austern auf Eis mit Limonenabrieb
- Auberginenkaviar mit Estragon auf Dreikorntoast
- Gebackene Ententasche „Cajun Art“
- Mit Jakobsmuscheln gefüllte Tomaten mit Basilikumkruste
- Spieß vom Räucherlachs mit Honigbrot
- Gebratener Tofu in Sesamkruste mit Holunderblüten
- Gefüllte Rotweinpflaume mit Foie Gras
- Pfifferlingtartar im Strudelteig (zusätzlich: Putebrustfilet-Steifen)
- Spieß von Garnelen mit karamellisierten Karotten
- Frischkäsetrüffel mit sardischen Tomaten
- Gazpacho mit Garnelen und frischem Thymian
- Lachstartar auf Schwarzwurzelrösti
- Carpaccio (Rind oder Thunfisch)
- Thunfischtartar auf Rucolasalat

- Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott
- Entenbrust mit Sesamdressing auf Brunnenkresse (oder Rucola)
- Gebeizter Lachs mit eingelegtem Rettich
- Sushi, Sashimi
- Räucherforellentörtchen
- Lachs mit Wasabikruste
- Ziegenkäsecreme in Parmesanhippen
- Geflügelleberparfait im Walnusskernmantel
- Ziegenkäsebällchen
- Gefüllte Gurken mit Krabben-Ingwer-Creme
- Ziegenkäse im Blätterteig mit rotem Zwiebelkonfit
- Ciabatta mit Olivenpaste und Artischocken-Tomaten-Salat
- Dreierlei Kracker mit Kräutercreme, Ratatouille und Geflügelsalat
- Crostini-Variationen mit Gemüse und Pilzen

Unsere exquisiten Fingerfood-Vorspeisen werden serviert mit (selbstgebacken; wahlweise):

- Ratatouille Brot mit Thymian
- Pflaumenbrioche
- Chili-Mais-Brot
- Kürbiskernbrot
- Petersilienweissbrot
- Macademia-Nussbrot
- Pistaziensticks
- Curryweissbrot
- Focaccia-Sticks mit kandierten Oliven
- Pinienkernbrot

Gerne servieren wir verschiedene Leckereien auch als Löffeldegustationen – bitte sprechen Sie uns an!

### III. Food & Glas 6,90 € pro Person

- Ei im Glas „Mimosa“
- Käsecreme mit Schinken und Salatgurke
- Makkaroni mit Rapunzel, Roquefort und Birnen
- Duo vom Gorgonzola und Schinkenspeck
- Käse zum Dippen
- Lamm mit Meerrettichcreme und Minze
- Feines Rindfleischsülzchen
- Sandwich im Glas mit Käse überbacken
- Farfalle mit feinem Gemüse
- Cremling Nizza-Art mit Ziegenkäse
- Auberginenkaviar mit Ricotta und Coppa
- Ziegenkäse mit getrockneten Früchten und Tomaten
- Zucchini-kaviar mit Parmesancreme
- Penne mit Thunfisch auf sizilianische Art
- Kirsch-Chutney mit Manchego-Käse vom Schaf

### IV. Food im Glas - Exquisit

- Foie Gras an dreierlei Konfitüre 9,90 € pro Person
- Jakobsmuscheln mit Blutwurst und grünem Apfel 9,90 € pro Person
- Riesengarnelen mit Sprossen 7,90 € pro Person
- Würzige Riesengarnele mit Knoblauchöl und Chili 7,90 € pro Person
- Jakobsmuscheln in Bourbon-Vanilleöl 12,90 € pro Person
- Pochiertes Ei mit Lachskaviar 12,90 € pro Person
- Mozzarella mit italienischem Schinken und getrockneten Tomaten 7,90 € pro Person
- Geräucherte Entenbrust mit Artischockenherzen und Balsamico 9,90 € pro Person

V. Salatbar 4,90 € pro Person

Bunte Blattsalate, Feldsalat, Rettichsalat, Selleriesalat, Karottensalat, Kartoffelsalat (schwäbisch), Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat, Grüne Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Nudelsalat, Paprika, Rote Beete, Sprossen, Tortellinisalat mit eingelegten Zwiebeln, Reissalat, Spargel (saisonal), Hirtensalat, Käsesalat, Waldorfsalat, Zucchini-salat, Dicke Bohnen (weiss), Tomaten-Ananas-Salat

Gegen Aufpreis: Preis auf Anfrage

- Putenbrustfiletstreifen
- Garnelen
- Rindfleischstreifen
- Lauwarmer Maultaschen-Salat
- Rindfleischsalat
- Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Garnelen
- Zugabe: Eier, Maiskolben, Silberzwiebeln, eingelegtes Gemüse, Fetakäse
- Mango-Frühlingszwiebeln-Salat mit Riesengarnelen
- Mediterraner Gemüsesalat
- Gegrillte Calamari auf Melonensalat mit Joghurt-Minze-Dressing
- Pikanter Obstsalat mit Maispouardenbrust
- Spargelsalat mit gebackenem Ei (saisonal)
- Garnelen in der Melonenkaltschale
- Lauwarmer Nudelsalat mit Meeresfrüchten

VI. Suppe 4,90 € pro Person

- Hochzeitssuppe, Maultaschensuppe, Marklößchensuppe, Bärlauchcremesuppe, Spargelcremesuppe, Leberknödel, Kartoffelsuppe, Kürbiscremesuppe, Lauchcremesuppe, Eilauf, Minestrone, Zwiebelsuppe, Flädlesuppe, Kräutersuppe, Parmesanreissuppe, Jägersuppe mit Pilzen und Speck, Gulaschsuppe, Toamtencremesuppe, Weissweinsuppe, Pilzrahmsuppe, Fränkische Grünkernsuppe, Brokkolirahmsuppe

VII. Suppe – Exquisit 6,20 € pro Person

- Asiatische Nudelsuppe mit Shiitakepilzen und Poularde
- Tomatenessenz mit Ricottaklößchen
- Bouillabaisse vom Mittelmeerfisch
- Würziger Entenbouillon mit Rotkohl und Wan Tans
- Kartoffelsuppe mit Steinpilzen
- Kräutersüppchen mit pochierem Ei
- Erbsensuppe mit Garnelen und Pfefferminze
- Karotten-Kokos-Suppe mit geräucherter Entenbrust und Zimtcroûtons
- Basilikumschaumsuppe mit Tomaten und Mozzarella

## Hauptgerichte – Fleisch

---

▪ Chateau Briand	21,90 € pro Person
▪ Filet Carmen (Kombination aus Rinder-, Schweine- und Putenbrustfilet)	
19,90 € pro Person	
▪ Überbackene Kalbsmedaillons	21,90 € pro Person
▪ Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf Spitzkohl	21,90 € pro Person
▪ Kalbsfrikassee mit Frühlingsgemüse	16,90 € pro Person
▪ Gefüllter Schweinerollbraten mit Kümmelsauce	14,90 € pro Person
▪ Krustenbraten mit Krautsalat	14,90 € pro Person
▪ Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln	16,90 € pro Person
▪ Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein) mit Bratkartoffeln	12,90 € pro Person
▪ Saltimbocca mit Salbeispaghetti	19,90 € pro Person
▪ Gefülltes Kalbskotelett	18,90 € pro Person
▪ Rahmgulasch mit Kräuterknöpfe (Rind, Kalb)	16,90 € pro Person
▪ Rinderfilet auf Portwein-Schalotten-Butter	21,90 € pro Person
▪ Rumpsteak mit Maronenkruste und sahnigem Kürbisgemüse	18,90 € pro Person
▪ Rinderroulade „Hausfrauen Art“	16,90 € pro Person
▪ Kräuter-Rinderroulade mit Gemüse und Bandnudeln	16,90 € pro Person
▪ Mit Frühlingszwiebeln gefüllte Roulade	16,90 € pro Person
▪ Zwiebelrostbraten	16,90 € pro Person
▪ Rindergeschnetzeltes	16,90 € pro Person
▪ Tafelspitz mit Apfelmeerrettich	14,90 € pro Person
▪ Gefüllte Fleischröllchen vom Schwein mit Ingwer und Pflaumen	16,90 € pro Person
▪ Gemischter Braten mit Spätzle und Bohnengemüse	14,90 € pro Person
▪ Kalbsleber mit Speck und Zwiebeln	14,90 € pro Person
▪ Jungschwein mit Weinsauerkraut	14,90 € pro Person
▪ Schweinskarree	14,90 € pro Person
▪ Jägerhacksteak vom Rind mit Rosmarinkartoffeln	14,90 € pro Person
▪ Rinderschmorbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	17,90 € pro Person
▪ Rindersauerbraten mit handgeschabten Spätzle	17,90 € pro Person

▪ Boeuf Stroganoff mit Champignons und Gurkenstreifen in Rahm	16,90 € pro Person
▪ Cordon Bleu mit Kartoffelkroketten	14,90 € pro Person
▪ Kasseler mit Weinsauerkraut	14,90 € pro Person
▪ Schmorrippchen	14,90 € pro Person
▪ Gegrillte Schweinshaxe	14,90 € pro Person
▪ Schaschlikspieß	14,90 € pro Person
▪ Schaschlikpfanne	14,90 € pro Person
▪ Hubertusbraten (Schweinenacken) mit Pilzen und Speck	14,90 € pro Person
▪ Schweizer Schnitzel	14,90 € pro Person
▪ Schnitzel Mailänder Art (mit Tomaten und Käse überbacken)	14,90 € pro Person
▪ Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“	14,90 € pro Person
▪ Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße	12,90 € pro Person
▪ Zigeunertopf (Rindfleischklößchen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)	14,90 € pro Person
▪ Kohlrouladen	13,90 € pro Person
▪ Marinierter Spanferkelrücken	16,90 € pro Person

## Hauptgerichte – Geflügel

---

▪ Putengeschnetzeltes mit Kartoffelrösti	14,90 € pro Person
▪ Lackierte Perlhuhnbrust mit lauwarmen Hirtensalat & Artischocken	16,90 € pro Person
▪ Gefüllte Gans mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	16,90 € pro Person
▪ Ente à l'orange auf klassische Art	19,90 € pro Person
▪ Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste	19,90 € pro Person
▪ Maishähnchen mit Apfel-Cherry-Sauce	16,90 € pro Person
▪ Entenbrust in Maronenkruste	19,90 € pro Person
▪ Hähnchenbrust im Speckmantel	16,90 € pro Person
▪ Hähnchenbrust mit Pfeffersauce und Wirsinggemüse	16,90 € pro Person
▪ Putenröllchen gefüllt mit grünen Bandnudeln & Zitronen-Thymian-Sauce	18,90 € p. P.
▪ Truthahnroulade mit Spargel und Weissweinsauce	18,90 € pro Person
▪ Piccata von der Pute mit Makkaroni in Tomatenrahm	18,90 € pro Person
▪ Hähnchennuggets mit Gemüsecurry	14,90 € pro Person

- Entenbällchen mit Sesam und Basmatireis 16,90 € pro Person
- Geflügelstreifen im Tempurateig 14,90 € pro Person
- Pfannengerührtes Huhn mit Ananassauce 14,90 € pro Person
- Chinesisches Gemüsepfanne mit Hähnchenfiletstreifen 14,90 € pro Person
- Puten-Cevapcici 12,90 € pro Person
- Hähnchenschnitzel 12,90 € pro Person
- Hähnchenschnitzel gefüllt 14,90 € pro Person
- Hühnerfrikassee 14,90 € pro Person
- Piccata vom Hähnchen 16,90 € pro Person
- Curryhuhn (Hühnerfleisch in Curryrahm und Ananas) 16,90 € pro Person

## Hauptgerichte – Wildfleisch

---

- Pfannkuchenrouladen mit Lammfüllung 14,90 € pro Person
- Gefüllte Lammkeule mit kräftiger Rotweinsauce 16,90 € pro Person
- Lammrücken mit Artischocken und Tomatensugo 18,90 € pro Person
- Lammkoteletts mit Knoblauchkruste und Ratatouille 16,90 € pro Person
- Kaninchenrücken im Spaghettimantel 18,90 € pro Person
- Rehmedaillons 21,90 € pro Person
- Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeersauce 16,90 € pro Person
- Strudel vom Reh (wahlweise Wildschwein od. Hirsch) mit Rahmwirsing 21,90 € p. P.
- Wildschweinbraten 16,90 € pro Person
- Wildgulasch 16,90 € pro Person
- Gebeizter Rehbraten 16,90 € pro Person
- Hirschmedaillons Hubertus mit Preiselbeersauce & Pfifferlingen 21,90 € pro Person
- Rosmarin-Lamm-Spieße mit Tzaitisiki 16,90 € pro Person

## Hauptgerichte – Fisch

---

- Lachsfilet in Sahnesauce mit Bandnudeln 16,90 € pro Person
- Lachsfilet auf Blattspinat 16,90 € pro Person

- Lachs im Blätterteig mit Champagner-Estragon-Sauce 18,90 € pro Person
- Kabeljau im Filoteig mit Kräuter-Crème-Fraîche 18,90 € pro Person
- Saiblingstrudel auf Schwarzwurzelragout 18,90 € pro Person
- Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut 18,90 € pro Person
- Gebratener Zander mit Haselnussvinaigrette 18,90 € pro Person
- Lachs mit Meerrettichkruste auf Lauchgemüse 18,90 € pro Person
- Heilbutt mit Polentahaube und rahmigen Spitzmorcheln 21,90 € pro Person
- Panierte Schollenfilets mit Paprikaschaum und Knoblauchnudeln 16,90 € pro Person
- Gebratene Scholle mit Kräuterflädle 16,90 € pro Person
- Steinbutt in Limettenkruste mit gegrilltem Mango und Chillisauce 16,90 € pro Person
- Seelachs mit Tomatenkruste auf Spinatgemüse 21,90 € pro Person
- Seeteufelmedaillons mit Pestokruste und geschmorten Paprika 21,90 € pro Person
- Überbackene Lachscannelloni mit Mangoldgemüse 17,90 € pro Person
- Überbackene Lachsforellenfilets 17,90 € pro Person
- Im Lauchmantel gebratener Heilbutt mit Petersilienbutter und Stampfkartoffeln 21,90 € pro Person
- Fischfrikadelle auf geschmorten Gurken 16,90 € pro Person
- Gefüllte Forellenfilets mit Kräuterjus 18,90 € pro Person
- Gedämpfter Seeteufel 20,90 € pro Person
- Gedämpfte Fischröllchen mit Zitronengrasschaum 20,90 € pro Person
- Exquisit: Gebratener Zander mit getrüffeltem Rahmwirsing und Zwiebelmarmelade 22,90 € pro Person
- Gebratener Zander mit Petersilienwurzelpüree 17,90 € pro Person
- Fischfrikassee mit Gemüse 16,90 € pro Person
- Gegrillter Thunfisch (wahlweise am Spieß) mit Gemüse 17,90 € pro Person
- Makkaroni mit Muscheln und gebratener Knoblauchgarnele 16,90 € pro Person
- Mit Miesmuscheln gefüllte Muschelnudeln auf Weissweinsauce 16,90 € pro Person
- Thunfisch-Sashimi mit Garnelen im Tempurateig 19,90 € pro Person
- Hummer auf Anfrage
- Jakobsmuscheln auf Anfrage
- Fischpfanne (Fischstücke in Gemüsejus mit frischen Kräutern verfeinert) 16,90 € p. P.

- Lachsspaghetti 16,90 € pro Person

## Hauptgerichte – Vegetarisch

---

- Gefüllte Kartoffeln (z.B. Frischkäse) mit Feldsalat u. Cocktailtomaten 14,90 € p. P.
- Fenchel und Kartoffeln aus dem Ofen 14,90 € pro Person
- Kartoffel-Zucchini-Gratin 14,90 € pro Person
- Überbackene Kräutergnocchi mit Paprikaschaum 14,90 € pro Person
- Überbackene Spargelrouladen im Pfannkuchen mit Limetten-Hollandaise 18,90 € p. P.
- Gebackene Buchweizen-Crêpetorte mit Ratatouillefüllung 16,90 € pro Person
- Blumenkohl auf Bandnudeln in Sauce Hollandaise mit Käse überbacken 12,90 € p. P.
- Gebackener Blumenkohl mit Sauce Tartare 12,90 € pro Person
- Sellerie-Kirsch-Tarte mit Spinat 14,90 € pro Person
- Pinienkern-Frühlingszwiebelrisotto mit Basilikumpesto 16,90 € pro Person
- Pilzrisotto (z.B. Steinpilz) mit Balsamico Bianco 16,90 € pro Person
- Gemüsecurry mit Basmatireis 14,90 € pro Person
- Feine Bandnudeln mit Trüffelrahmsauce 17,90 € pro Person
- Gemüserisotto 14,90 € pro Person
- Hausgemachte Erbsen-Rucola-Ravioli mit Zitronen- od. Tomatensauce 16,90 € p. P.
- Kässpätzle mit Zwiebelschmelze 12,90 € pro Person
- Kohlrabilasagne mit Cherry-Tomaten und Rucola 14,90 € pro Person
- Gemüselasagne 13,90 € pro Person
- Ei im Nudelnest auf Rahmspinat 14,90 € pro Person
- Maisplätzchen mit gebratenen Pilzen 14,90 € pro Person
- Nudel-Gemüse-Pfanne (normal oder Vollwert) 12,90 € pro Person
- Kartoffelauflauf mit Gemüse 12,90 € pro Person
- Gemüseschnitzel 13,90 € pro Person
- Möhren-Zucchini-Puffer mit Kräuterquark 13,90 € pro Person

## Beilagen

---

- Pommes Frites
- Kroketten
- Pomme Dauphine
- Bratkartoffeln (mit oder ohne Speckwürfel)
- Salzkartoffeln
- Rösti
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Reis
- Spätzle
- Semmelknödel
- Speckknödel
- Polenta
- Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Kaiserknödel
- Schupfnudeln
- Kräuterflädle
- Bandnudeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelpürree
- Gemüsereis
- Etc.

## Gemüse

---

- Karotten (klassisch oder glaciert)
- Brokkoli mit gerösteten Mandelsplitter
- Blumenkohl (klassisch oder gratiniert)
- Italienisches Gemüse (Blattspinat, Tomatenwürfel, mit Mozzarella überbacken)
- Rosenkohl
- Spinat
- Fenchel
- Ratatouille
- Spitzkohl
- Wirsing
- Paprika
- Pilze
- Zucchini (gegrillt oder gedämpft)
- Auberginen (gegrillt oder gedämpft)
- Mais
- Maiskolben
- Mangold
- Kürbis
- Princess-Bohnen
- Gratinierte Tomaten
- Lauch
- Erbsen
- Zuckerschoten
- Schwarzwurzel
- Rotkraut
- Sauerkraut
- Kohlrabi

### Gegen Aufpreis:

- Spargel (saisonal)
- Grüner Spargel (saisonal)
- Steinpilze
- Pfifferlinge
- Artischocken
- Spargel-Speck-Spieße

## Dessertvariationen

---

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,90 € pro Person
- Eisbombe 8,20 € pro Person
- Schokofondue (mit frischen Früchten) 6,90 € pro Person
- Mousse au chocolat 6,90 € pro Person
- Gefüllte Pfannkuchen 6,90 € pro Person
- Obstsalat 6,90 € pro Person
- Tiramisu 6,90 € pro Person
- Crème Brûlée 6,90 € pro Person
- Beerengrütze mit lauwarmer Vanillesoße 6,90 € pro Person
- Beerengrütze mit Joghurt-Mango-Schaum 6,90 € pro Person
- Sherrycreme mit Portweifeige 6,90 € pro Person
- Buttermilchmousse mit Erdbeercarpaccio (oder Orangenfilets; saisonal) 6,90 € pro Person
- Buttermilchmousse mit Himbeersauce 6,90 € pro Person
- Aprikosen Panna Cotta 6,90 € pro Person
- Zweierlei Schokoladenmousse mit Aprikosenragout 6,90 € pro Person
- Quarkknödel mit Zwetschgen 6,90 € pro Person
- Lebkuchenmousse mit marinierten Rumfrüchten und Schokokrokant 6,90 € pro Person
- Germknödel gefüllt mit Vanillesoße 6,90 € pro Person
- Amaretti-Zimt-Parfait mit Kirschragout 6,90 € pro Person
- Crème caramel auf Pfirsich-Carpaccio 6,90 € pro Person
- Mandelcrêpes mit karamellisierten Pfirsichen 6,90 € pro Person
- Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeeren 6,90 € pro Person
- Topfenknödel mit Kompott 6,90 € pro Person
- Zwetschgenknödel mit Vanillesauce 6,90 € pro Person
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus 6,90 € pro Person
- Quarkschmarrn mit Preiselbeeren 6,90 € pro Person
- Baumlebkuchen mit Marzipan 6,90 € pro Person
- Gefüllte Krapfen mit Früchten 6,90 € pro Person

- Sachertorte mit Aprikosenkonfit 6,90 € pro Person
- Bratapfel mit Rumsauce 6,90 € pro Person

### Süßem im Glas

6,90 € pro Person

- Sandgebäck mit Zitronen-Ingwer-Crème
- Sommer Crumble mit Äpfeln und Waldbeeren
- Honigäpfel mit Gewürzkuchen
- Tiramisu
- Crème Brûlée
- Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius
- Birnenkonfitüre mit Schokoladen-Sandgebäck
- Erdbeeren mit Mascarpone (saisonal)
- Karamellisierte Banane und Crème Fraîche
- Panna Cotta mit roten Früchten
- Irish Coffee-Crème mit Schokotalern
- Schichtmousse Delice „Café Noir“
- Mousse au chocolat mit Früchtepüree
- Himbeer-Tiramisu mit Pistazien
- Honigananas mit Mascarponecreme