

Zubereitung Menue 1



Feldsalat auf dem Teller anrichten, die Entenbrust gefächert legen, Sauce Cumberland mit einem Löffel eine Linie ziehen, das Dressing über den Salat napieren.



Kalbsrückensteak im Wasserbad 90° bis 95° (kein kochendes Wasser) ca. 8 – 10 Minuten erhitzen (Garstufe medium), Bubenspitz in der Pfanne auf mittlerer Temperatur in Butter anbraten, den Spitzkohl und Sauce erhitzen. Alles nach Ihren Wünschen auf dem Teller anrichten.



Gewürzkirschen auf den Teller geben, die Panna Cotta auf den Kirschen platzieren.