

Zubereitung Menue 3



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



Rehragout im Topf langsam erwärmen, Spätzle im Wasserbad 90° erhitzen, danach in zerlassener Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kompott und Preiselbeeren in Schälchen füllen.



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