



## menu

apéro – prussiens

randen-carpaccio

«gefülltes» - poulet – schwein – ofengemüse

apfel-rosen - blätterteigrollen

# < WOHNFÜHL - ERSEN >

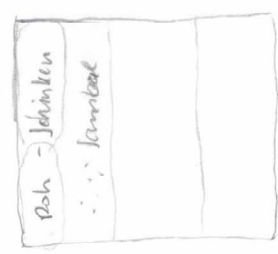
## Aperó

▷ während dem Kochen



## Prisinos

- Rohschinken
- Lambal
- oder...



@ 200° Profibacken  
ca. 8'

## Vorspeie



## Randen-Carpaccio

- Randen "roteln"
- Sauce
  - Honig
  - Babamio Bals
  - Jalt, Pfeffer
- Parmesan
- Jproven

## Hauptgang



## "Gefülltes"

- Pouletbrat
- Garnel
- Bismarckbrot
- Jalt, Pfeffer
- Reismann



@ Brotplatt  
+ Ofen 75°

- Jchwein
- getrocknete Tomaten
- Basilikum
- Rohschinken
- Brotplatt
- + Ofen 75°

## Afengemüse

- Gemüse
  - Jpapst
  - Reizen
  - Kartoffeln
  - Tomaten
  - Jansel
  - Riebeli
  - Jpenn
  - Knoblauch

◦ Öl / Jalt + Pfeffer  
@ 180° Ofen ca. 35'

## Dip zum Hauptgang

- Joghurt
- Jent
- geräucher Paprika
- Tabasco
- Jalt & Pfeffer

## Dessert



Rosen... siehe Video  
im WhatsApp

{ Apfel, Kompf, Zimt & Zucker, Blätterteig

## Blätterteigrolle

@ 200° Profibacken  
ca 10' + kalt stellen

## "Rehm" für ca. 6 Rollen

- 2 Eiweiß
  - 4 EL Zucker
  - 2 EL Milch
  - 2,5 dl Rahm
- schaumig rühren  
mit schlagen  
alles zusammenrühren  
und in Blätterteigrolle abfüllen.

EN GAETE

17
04
18