

Inhalt

HINWEIS: Die Menge der Speisen reicht, wenn nicht anders angegeben, jeweils für vier Personen. Die Ofen-Gerichte werden in der Regel bei Umluft gebacken. Wer Ober- und Unterhitze nutzt, sollte zirka 20 bis 30 Grad mehr als angegeben einstellen. Garzeiten können je nach Leistung des Ofens variieren.

HOCHZEITSSUPPE	8	SPARGELCREMESUPPE	12
-----------------------	----------	--------------------------	-----------

KRABBENSUPPE	16	KÜRBISCREMESUPPE	20	GRÜNKOHL	24
---------------------	-----------	-------------------------	-----------	-----------------	-----------

ROTBARSCHFILET	28	HÄHNCHENBRUSTFILET	30	LACHS IM BLÄTTERTEIGMANTEL	32
-----------------------	-----------	---------------------------	-----------	-----------------------------------	-----------

SPARGEL-PIZZA	36	EIN KORB VOLL PICKNICK	38	GRILLSPIESSE MIT KIRSCHSAUCE	40
----------------------	-----------	-------------------------------	-----------	-------------------------------------	-----------

GEFÜLLTE ZUCCHINI 44

SEELACHS IM SCHINKENMANTEL 48

LAUCH-PILZ-KUCHEN 50

GESCHNETZELTES 54

STECKRÜBEN-GRATIN 56

MIESMUSCHELN 58

BLAUBEER-BUTTERMILCH-TARTE 62

HEFEZOPF 66

FRIESENTORTE 70

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE 74

ZWETSCHGENKUCHEN 76

PLÄTZCHEN 78