

Artikel article	Beschreibung description
Warme Häppchen Amuse-bouches chauds	Vorgeheizter Backofen, 180°, ca. 10 Min. Four préchauffé à 180°, env. 10 min

Vorspeisen | Entrées

Artikel article	Beschreibung description
Jakobsmuscheln Coquilles Saint-Jaques	160°, ca. 10 Min. und noch ca. 4 Min. 190° Oberhitze (wenn es gratiniert sein soll) 160°, env. 10 min. + 4 min. supplémentaires à 190° chaleur supérieure (si les coquilles doivent être gratinées)
Blätterteighaus mit Kalbsbries und Steinpilzen Feuilleté de sole farcie au saumon avec sauce safranée	In einem Topf unter Rühren erhitzen. Oder im Ofen auf 160°, ca. 15 Min. mit einer Tasse Wasser. In den letzten 5 Min. den Blätterteig mit im Ofen wärmen. Soit chauffer dans une casserole. Ou dans le four préchauffé à 160°, env. 15 min. avec une tasse d'eau. 5 min. avant la fin de cuisson, mettez le feuilleté au four.
Zwiebelquiche Quiche aux oignons	Vorgeheizter Backofen, 180°, ca. 15 Min. Four préchauffé à 180°, env. 15 min
Halber Hummer überbacken mit Hummersoße Demi-homard gratiné avec sauce homardine	Vorgeheizter Backofen, 180°, ca. 15 Min. Four préchauffé à 180°, env. 15 min
Seezungenröllchen mit Lachsfüllung und Safransoße Paupiette de sole farcie au saumon avec sauce safranée	Vorgeheizter Backofen, 160°, stellen Sie eine Tasse mit heißem Wasser dazu, ca. 10 - 15 Min. Four préchauffé à 160°, placez une tasse d'eau chaude dans le four, ca. 10 min.

Hauptgang | Plat principal

Artikel article	Beschreibung description
Kalbsfilet im Speckmantel Filet de veau emballé au lard	160°, ca. 30 Min. 160°, env. 30 min.
Orloffbraten Rôti Orloff	mit Alufolie zudecken und bei 160° ca. 30 - 40 Min. im Ofen lassen. Am besten prüfen Sie mit einem Messer ob das Fleisch warm ist, indem Sie die Scheiben etwas auseinander legen. couvrir de papier alu et laisser au four pdt env. 30 - 40 min. à 160°. Il convient de tester la température avec un couteau en étalant légèrement les tranches.
Perlhuhnbrust / Hähnchenbrust Suprême de pintadeau / Suprême de volaille	Im vorgewärmten Backofen bei 140° - 160° ca. 15 - 20 Min. (soll die Haut schön knusprig werden, noch ca. 5 Min. Oberhitze bei 200° (Perlhuhn ausgeschlossen)), Four préchauffé à 140° - 160°, env. 15 - 20 min. (si la peau doit être croustillante, laisser encore 5 min. supplémentaires à 200° de chaleur supérieure. (sauf le pintadeau))
Kalbsbraten Rôti de veau	Geben Sie ein wenig Wasser mit auf die Platte und decken Sie diese mit Alufolie ab, in den vorgeheizten Backofen bei 160°, ca. 25 Min. Ajoutez un peu d'eau sur le plateau et couvrez-le avec du papier alu, dans le four préchauffé à 160°, env. 25 min.
Tournedos vom Reh Tournedos de chevreuil	Im Ofen bei 140° Umluft ca. 15-20 Min. erhitzen. Chauffer au four à 140° env. 15-20 min.



Artikel article	Beschreibung description
Bayerischer Krustenbraten Rôti de porc bavarois	mit Alufolie zudecken und bei 160° ca. 25 Min. im Ofen lassen. Während der letzten 10 Min. die Alufolie entfernen und den Braten knusprig backen (Temperatur kann auf 200° erhöht werden). couvrir avec du papier alu et laisser au four pdt env. 25 min. à 160°. Les 10 dernières minutes, enlevez le papier alu et faites dorer le rôti, augmentez la température à 200°.
Schinken im Brotteig La noix de jambon en croûte de pain	bei 150° ca. 45 Min. im Ofen erhitzen. Mit einem Messer anstechen und kontrollieren, ob es warm ist. Falls der Brotteig zu dunkel wird, bitte mit Alufolie abdecken. four pdt env. 45 min. à 150°. Piquez la viande avec un couteau pour vérifier si elle est chaude. Si le pain est trop cuit, veuillez le couvrir avec du papier alu.
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art Emincé de veau à la Zurichoise	Im Topf oder Pfanne unter Rühren erhitzen oder im Ofen mit einer Tasse Wasser bei 160° ca. 25-30 Min. erhitzen. Währenddessen 1-2 mal umrühren. Chauffer dans une casserole ou une poêle. Ou dans le four, avec une tasse d'eau, à 160° env. 25-30 min. Pendant cela il faut remuer 1-2 fois.
Gulasch- und Erbsensuppe Soupe au goulasch ou aux petits pois	Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze wärmen, einmal aufgekocht, ca. 5 Min. weiter köcheln lassen. Chauffer à feu moyen, sans cesser de remuer, une fois porté à ébullition, baisser la température et laisser mijoter pendant env. 5 min.
Fisch-Variation gegrilltes Lachssteak Variation de poisson pavé de saumon grillé	Im Ofen bei 160° ca. 15-20 Min. erhitzen Chauffer au four à 160° env. 15-20 min.
Gefüllte Wachtel Caille farcie	Bei 160°, ca. 30-35 Min, im Ofen erhitzen. Mit Messer oder Temperaturfühler die Kerntemperatur überprüfen. (60°C) À 160°, ca. 30-35 min, au four. Vérifier la température du cœur avec un thermomètre. (60°C)
Blutwurst Boudin noir	In der Pfanne knusprig anbraten und das Kompott im Topf erhitzen. Oder beides im Ofen wärmen, dazu die Blutwürste bei 180° ca. 20 Min. und das Kompott in den letzten 10 Min. dazu geben. Faire revenir les boudins dans une poêle et chauffer la compote dans une casserole. Ou chauffer le tout au four, les boudins à 180° env. 20 min. et mettez la compote les 10 dernières minutes.
Preiselbeerbirne Poire aux airelles	Im Ofen bei 150°, ca. 10 Min. erhitzen, mit einer Tasse Wasser. Faire chauffer avec une tasse d'eau à 150°, pendant 10 min.
Kartoffelgratin Lasagne Fisch-Lasagne Hachis Parmentier Gratin Dauphinois Lasagne Lasagne au poisson hachis parmentier	160° - 180°, ca. 30 - 40 Min., Es macht nichts, wenn es mal 20 Min. länger drin bleibt. Das Gratin wird dann lediglich etwas fester. 140° - 160°, env. 30 min. Le gratin peut facilement rester 20 min. supplémentaires dans le four, mais il sera alors un peu plus consistant.
Filet Wellington Filet de bœuf Wellington	Bei 180° das Gericht im Ofen erhitzen, dabei den Blätterteig ausknuspern. Au four à 180° chauffer, et rendre le feuilleté croustillant.
Hirschgulasch Civet de biche	Ca. 50 Min. bei 120° erhitzen. Gelegentlich rühren Chauffer pendant env. 50 min. à 120°. Remuer de temps en temps.
Mandelkroketten Croquettes aux amandes	In der Friteuse bei 180° Dans la friteuse à env. 180°.
Gemüseplatte Spätzle Reis Kniddelen Schupfnudeln Kartoffelecken Port. Kartoffel Beilagen allgemein Plateau de légumes Riz Quenelles pdt sautées à la portugaise Quartiers de pdt accompagnements en général	Ein wenig Wasser dazugeben (4 - 5 Essl.) und abgedeckt in den vorgeheizten Backofen bei 140° - 160°, ca. 15 - 20 Min. Ajouter un peu d'eau (4 - 5 cuillères à soupe), couvrir et mettre au four préchauffé à 140° - 160° pendant env. 15 - 20 min

Wichtig:

Alle Zeit- und Temperaturangaben können je nach Typ und Ausstattung des Ofens variieren.

Temperaturkernfühler sind bei uns an der Metzgereitheke erhältlich.

Unser Küchenteam wünscht Ihnen gutes Gelingen.

Attention:

Tous les temps de préparation indiqués peuvent varier en fonction du type et de l'équipement du four. Les thermomètres de cuisson sont disponibles dans notre boucherie.

Notre équipe gastronomique vous souhaite bonne réussite dans la préparation des plats.

