

# Menü

14./15. Mai 2021

4-Generationen-Brot mit Bitterorangen-Miso-Butter

Glasnudelsalat, Bärlauchblätter mit Alpinem Steinschaf gefüllt und  
Pflaumendip

Gegrilltes Kronfleisch, Birne, Bohne, Kartoffel und Portweinjus

Weißes Schokotörtchen, Erdbeere, Kaffee, Kardamom-Erdbeeren

## Ein paar kleine Handgriffe bis zum Genuss

Das Brot ist zu 90% fertig gebacken und muss nochmals für mindestens  
12 Minuten in den 200°C heißen Ofen.

Die Vorspeise ist genussfertig zubereitet. Bei Zimmertemperatur servieren.

Das Kronfleisch im Pergament ohne Pappsteller zusammen mit der Portweinjus bei  
200°C im Ofen für mindestens 15 Minuten (medium) erwärmen. Eine längere Garzeit  
(bis max. ca. 20 Minuten) führt zu höherem Gargrad des Kronfleisches.

Das Dessert ist genussfertig zubereitet.

Das Brot, die Butter, der Pflaumendip und die Portweinjus zum Hauptgang sind  
für jeweils zwei Personen portioniert.

Verwendet Ober-/Unterhitze. Nicht jeder Ofen hat auch genau die angezeigte  
Temperatur. Es können sich also leichte Abweichungen bei den Zeiten ergeben.

Viel Freude beim Genießen.

Euer Broeding Team.

Die Weckgläser könnt ihr behalten. Wir nehmen sie aber auch gerne zurück.