



ENIKÖ GRUBER

# ZAUBERHAFTE WINTERZEIT

WEIHNACHTEN FEIERN MIT FAMILIE UND FREUNDEN



JAN THORBECKE VERLAG

## Symbole



VEGAN



VEGETARISCH

## FÜR MAX, MATILDA UND LEO



**Klimaneutral**  
Druckprodukt  
ClimatePartner.com/14549-2003-1001

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Fotos: Nadine Burck: Seite 6, 8, 10, 12, 61, 105, 132, 178, 197; Jessica Nitsche: Seite 200.

Alle übrigen Fotos: Enikö Gruber.

Texte: Alle Texte, wenn nicht anders angegeben, von Enikö Gruber.

S. 104: © Anita Menger ([www.weihnachtsgedichte-und-mehr.de](http://www.weihnachtsgedichte-und-mehr.de))

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1477-4

## INHALT

An Weihnachten führen alle Wege nach Hause – ein Vorwort

⇒ 7 ⇒

So wird's besinnlich: Entspannt durch den Advent

⇒ 9 ⇒

Bucket List für den Winter

⇒ 11 ⇒

Bevor es losgeht: Wissenswertes zu Rezepten und Planung

⇒ 13 ⇒

**Selbstgemachtes von Herzen –**

Geschenke aus der Küche

⇒ 17 ⇒

**Geheimnisse aus der Keksdose –**

Köstliche Plätzchen und weihnachtliche Naschereien

⇒ 37 ⇒

**Ein Lichtlein brennt –**

Weihnachtliches Frühstück und Adventsbrunch

⇒ 61 ⇒

**Warm ums Herz –**

Wärmende Getränke und winterliches Soul Food

⇒ 81 ⇒

**Weihnachtsfeier ganz entspannt –**

Gemütliches Winterbuffet für Freunde

⇒ 105 ⇒

**Alle um einen Tisch –**

Festliche Rezepte und leckere Menüs

⇒ 133 ⇒

**Gemeinsam ins neue Jahr –**

Fondue & Raclette in geselliger Runde

⇒ 179 ⇒

Von Herzen Danke

⇒ 197 ⇒

Register

⇒ 198 ⇒

Über Eni

⇒ 200 ⇒



## AN WEIHNACHTEN FÜHREN ALLE WEGE NACH HAUSE

Meine Liebe zu Weihnachten reicht weit in meine Kindheit zurück. Damals verbrachten wir die Feiertage fast jedes Jahr bei meinen Großeltern in Budapest, und noch heute zieht sich mein Herz vor schönen Erinnerungen ein bisschen zusammen, wenn ich an diese zauberhaften Tage zurückdenke.

Die majestätischen Gebäude, die über und über in weihnachtliches Licht getaucht waren, Schlittschuhlaufen am heiligen Morgen, meinen Großmüttern bei den Vorbereitungen in der Küche zuschauen und zusammen mit meiner Tante den Tannenbaum schmücken, während im Radio Weihnachtslieder liefen. Und dann natürlich der Heilige Abend! Bevor die Geschenke ausgepackt wurden, versammelten wir uns alle um den Baum und lauschten Weihnachtsliedern, welche mein Großvater auf seinem alten Schallplattenspieler laufen ließ. Am Baum brannten Wunderkerzen und in der Luft lag die freudige Erwartung von Geschenken, gutem Essen und dem Zauber der kommenden Tage im Kreis von Familie und Freunden.

Die Erinnerungen an diese ganz besonderen Tage haben mein Herz nachhaltig berührt, und so ist die Weihnachtszeit jedes Jahr etwas ganz Besonderes für mich. Eine Zeit des Wiedersehens, eine Zeit des Nachhausekommens und des Zusammenrückens. Eine Zeit des Zuhörens und des Erzählens. Eine Zeit, die nach heißem Punsch, Zimtgebäck und Erinnerungen schmeckt. Eine Zeit, um lieb gewonnene Traditionen zu zelebrieren und neue dazuzugewinnen. Eine Zeit, sich nach langen Spaziergängen durch frostige Wälder gemeinsam am lodernen Kaminfeuer mit einer Tasse heißem Apfel- oder Ingwerpunsch aufzuwärmen. Mit den besten Freundinnen im Kerzenschein und bei weihnachtlicher Musik selbst gebackene Kekse zu naschen und Glühwein zu trinken. Denn ist es nicht genau das, was die Magie der Weihnachtszeit in Wirklichkeit ausmacht?

Mit diesem Buch möchte ich euch ein ganz besonderes Geschenk machen und euch dazu einladen, die bevorstehende Zeit zu nutzen, um Erinnerungen zu schaffen. Erinnerungen, die euer Herz auch in vielen Jahren noch höherschlagen lassen. Erinnerungen an Momente, die einen lächelnd zurückdenken und „Weißt du noch, damals?“ sagen lassen. Sei es mit euren Kindern, dem oder der Liebsten, euren Familien oder guten Freunden. Die Rezepte und Ideen, die ihr auf den folgenden Seiten findet, sind auf Geselligkeit, Gastfreundschaft und Gemütlichkeit ausgelegt. Sie stecken voller alter und neuer Traditionen und sollen euch dazu inspirieren, eure Türen zu öffnen und ein bisschen Weihnachtsmagie hineinzulassen.

Auf den folgenden Seiten dreht sich daher alles um liebevoll zubereitete Geschenke aus der Küche, ausgedehntes Adventsfrühstück, gemeinsames Keksebacken, winterliches Soul Food mit Weihnachtsmarktflair, eine entspannte Weihnachtfeier mit guten Freunden, köstliche und simple Weihnachtsmenüs und entspannte Rezeptideen, um gemeinsam das neue Jahr einzuläuten.

Zum Einstimmen habe ich euch als kleines Geschenk die passende musikalische Untermalung bereits vorbereitet: Auf Spotify findet ihr unter „Enis Winterzauber“ und „Enis Weihnachtszauber“ zwei Playlists mit Musik für die zauberhafte Weihnachtszeit.

Für eure selbst gemachten Geschenke findet ihr unter dem QR-Code hinten im Buch Etikettvorlagen zum Ausdrucken und auch an Menükärtchen für eure Festtafel wurde gedacht.

Ich wünsche euch eine zauberhafte Weihnachtszeit mit Liebe, Licht, Gemütlichkeit und viel gutem Essen!  
Eure Eni





VEGAN

# WEIHNACHTS- MARKT-GRANOLA

OB IN HÜBSCH VERPACKTEN GLÄSCHEN ODER AUF DEM WINTERLICHEN FRÜHSTÜCKSTISCH, DIESES WEIHNACHTLICHE KNUSPERMÜSLI IST FÜR MICH EIN ABSOLUTES MUSS IN DER WINTERZEIT. SÜßSÄUERLICHE CRANBERRYS TREFFEN AUF GEBRANNTE MANDELN, ORANGENSCHALE UND EINEN HAUCH VON SPEKULATIUSGEWÜRZ UND ERSCHAFFEN IM MUND EIN KLEINES AROMENFEUERWERK! DAS MÜSLI SCHMECKT GANZ HERVORRAGEND ZU JOGHURT UND WARMEN FRÜCHTEN UND KANN NACH BELIEBEN AUCH MIT LEBKUCHENGEWÜRZ ZUBEREITET WERDEN.

FÜR 1-2 GLÄSER À 200 ML

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

## ZUTATEN

- 3 Tassen kernige Haferflocken
- 1 ½ Tassen Walnüsse und/oder Pekannüsse
- 2 TL Zimt
- 1 TL Spekulatiusgewürz (oder mehr, je nach Geschmack)
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer Bio-Orange
- 5 EL neutrales Öl
- 5 EL Ahornsirup
- ½ Tasse gebrannte Kürbiskerne oder Mandeln
- 1 Handvoll getrocknete Cranberrys

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer großen Schüssel alle Zutaten außer den gebrannten Mandeln und den Cranberrys gründlich vermischen, so dass die Haferflocken gleichmäßig mit Ahornsirup und Öl überzogen sind.

Die Müslimasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, im Ofen etwa 25 Minuten backen und dabei immer wieder vorsichtig mit einem Kochlöffel wenden.

Das Müsli aus dem Ofen holen, mit den gebrannten Kürbiskernen oder Mandeln und den Cranberrys bestreuen und abkühlen lassen. Nach einer halben Stunde sollte das Müsli ausgehärtet und knusprig sein. In einem luftdichten Glas aufbewahrt ist es ca. 3-4 Wochen haltbar.







# WÄRMENDER KARTOFFEL- MAJORAN- EINTOPF

DIESES GERICHT IST NICHT WENIGER LECKER ALS SIMPEL! MEINE OMA HAT DAZU IMMER IHRE UNVERGLEICHLICH KÖSTLICHEN HACKBÄLLCHEN GEMACHT, ABER AUCH OHNE JEGLICHE BEILAGEN IST DIESER EINTOPF EIN KLEINER TRAUM. VOR DEM SERVIEREN SOLLTE ER NOCH GUT NACHGEWÜRZT WERDEN!

FÜR 4–6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

## ZUTATEN

1 mittelgroße Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
2 EL Rapsöl  
1 TL Paprikapulver  
ca. 400 ml Gemüsebrühe  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Kümmelpulver  
2 EL getrockneter Majoran  
180 g Schmand  
20 g Mehl  
Bio-Zitronensaft und -abrieb  
Salz und Pfeffer

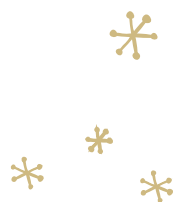
Die Zwiebel, den Knoblauch und die Kartoffeln schälen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, die Kartoffeln je nach Belieben würfeln oder in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin langsam goldgelb dünsten. Das Paprikapulver hinzufügen, etwa 1 Minute unter Rühren anrösten und die Kartoffeln hinzugeben und gut verrühren.

Die Gemüsebrühe hinzugeben. Falls nötig, noch etwas mehr hinzufügen, ungefähr so viel, dass die Kartoffeln gerade so mit Wasser bedeckt sind. Die Lorbeerblätter, das Kümmelpulver und den Majoran dazugeben und unter halb verschlossenem Deckel etwa 25 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln schön weich sind.

In der Zwischenzeit den Schmand in einer Schale mit dem Mehl glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine kleine Kelle Flüssigkeit aus dem Eintopf entnehmen und mit der Schmand-Mehlmischung verrühren. Die Flüssigkeit in den Eintopf rühren, dabei vorsichtig vorgehen, damit die Kartoffeln nicht zerbrechen.

Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Eintopf eine sämige Konsistenz hat. Mit Zitronensaft und -abrieb, Salz, Pfeffer und Kümmelpulver abschmecken und mit einem extra Klecks Schmand servieren.





**Der Zauber dieser stillen Zeit  
fängt sich im Kerzenschein.  
Auf Tannenzweig und grünem Kranz  
umwirbt er uns im Flammentanz  
und zieht mit weihnachtlichem Glanz  
in uns're Herzen ein.**

ANITA MENGER





## WEIHNACHTSFEIER GANZ ENTSPANNT – GEMÜTLICHES WINTERBUFFET FÜR FREUNDE

Was soll ich sagen? Ich liebe dieses Kapitel!

Die Gerichte sind außergewöhnlich und zwanglos zugleich, simpel in der Zubereitung und dennoch ein kleines Fest für die Sinne. Ein herrlicher gebackener Brie mit Früchten, Nüssen und Honig, ein aromatischer Brotsalat mit ofengeröstetem Wintergemüse, Oliven-Tapenade, Linsen-Paté, frisches Baguette und eine winterliche Käseplatte, serviert auf einem liebevoll hergerichteten Tisch, der zum Naschen und Probieren einlädt. Genau das Richtige, um sich all seine Lieben zu einem gemütlichen weihnachtlichen Get Together ins Haus zu holen, wenn ihr mich fragt!

In diesem Kapitel geht es keinesfalls um höhere Kochkunst und das ist auch gut so! Denn scheuen wir bereits im Alltag aus Zeitgründen davor zurück, uns Gäste zum Essen einzuladen, wird es in der vollgepackten Zeit vor Weihnachten vermutlich nicht anders sein. Und genau das finde ich unheimlich schade, denn für mich gibt es kaum etwas Besinnlicheres, als die Weihnachtszeit im Kreis meiner Lieblingsmenschen zu verbringen. Gemeinsam essen, lachen und den ein oder anderen Glühwein-Sprizz genießen. Für mich ist das Weihnachten pur.

## SO WIRD'S ENTSPANNT

### Dem Anlass entsprechend

Die Gerichte sind alle so gestaltet, dass sie kalt oder lauwarm serviert werden können. Bis auf den Brie, der natürlich frisch aus dem Ofen am besten schmeckt, können die einzelnen Bestandteile schon mehrere Stunden und teilweise schon am Vortag zubereitet werden. So kann man die Zeit ganz entspannt mit seinen Gästen verbringen, ohne ständig in die Küche rennen zu müssen oder auf Garzeiten zu achten.

### Einfach gehalten

Hier wird weder das Tafelsilber geputzt noch das weiße Tischtuch gezückt, stattdessen zaubern Tannenzweige, Moos, Eukalyptus, Zieräpfelchen und kleine Windlichter auf ganz natürliche Weise weihnachtliches Flair. Auch was die Deko betrifft, halte ich es gerne einfach und nehme das, was mir bei einem ausgedehnten Winterspaziergang auf den Feldern so in die Hände fällt.

### Gemeinsam vorbereiten

Ob es ein leckerer Nachtisch ist oder eine gute Flasche Wein, die meisten Gäste bieten es in der Regel von selbst an, etwas zum gemeinsamen Fest beizusteuern. Ich nehme dieses Angebot dankend an, denn es hilft mir dabei, To-dos zu reduzieren, und nebenbei freuen sich alle, unterstützen zu können. Manchmal treffen wir uns sogar schon früher und bereiten den Großteil der Gerichte und die Deko bei einem Glas Secco gemeinsam zu. Das finde ich besonders schön.

### Weniger ist mehr

Eine schöne Käseplatte, eine Auswahl an Dips, viel frisches Baguette, ein bis zwei Salate und hier und da noch ein paar Häppchen reichen in der Regel gut aus, um alle satt zu bekommen, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Manchmal ist weniger eben einfach mehr. Wenn dann noch ein paar leckere Cracker, Rosmarinchips und Grissini bereitstehen, kann nichts mehr schiefgehen.





# TOPFEN- KNÖDEL

*mit Vanillekipferl-Krokant-Bröseln und  
Punschbeeren*

TOPFENKNÖDEL SIND EINE MEINER LIEBSTEN KINDHEITSERINNERUNGEN UND EIN GERICHT, DAS ES BEI UNS FRÜHER FAST WÖCHENTLICH GAB. DAS HIGHLIGHT WAREN GANZ KLAR DIE LECKEREN ZIMT-ZUCKER-BUTTERBRÖSEL, IN DENEN SIE VOR DEM SERVIEREN GEWÄLTZT WERDEN, UND NOCH HEUTE WÜRDTE ICH MICH IN DIESEN LECKEREN NACHTISCH AM LIEBSTEN REINLEGEN. ALS WEIHNACHTLICHE ABWANDLUNG HABE ICH ALS BRÖSEL-BASIS EINEN TEIL VANILLEKIPFERL UND HASELNUSS-KROKANT GENOMMEN. DIE KNÖDEL SELBST BEREITE ICH GANZ KLASSISCH NACH DEM REZEPT MEINER OMA ZU. DAZU GIBT'S PUNSCHBEEREN UND EINE GANZ LEICHTE SCHMANDCREME. SO GUT!!!

FÜR 4–6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

## TOPFENKNÖDEL

250 g Quark

1 Ei

1 Eigelb

35 g sehr weiche Butter

30 g Puderzucker

1 EL Weichweizengrieß

3 EL Semmelbrösel

1 Pck. Vanillezucker

Abrieb einer halben kleinen Bio-Zitrone

## PUNSCHBEEREN

3 EL brauner Zucker

150 ml Früchtepunsch

300 g TK-Beeren

3 Gewürznelken

1 Zimtstange

Abrieb einer kleinen Bio-Orange

evtl. 1 TL Speisestärke

evtl. 2 EL Wasser

Den Quark auf ein feuchtes Küchentuch geben: Das Tuch fest um den Quark legen und die Feuchtigkeit gründlich herausdrücken.

Den trockenen Quark in eine Schüssel geben. Das Ei und das Eigelb verquirlen und zusammen mit den restlichen Zutaten zum Quark hinzufügen und mit einer Gabel zu einem glatten Knödelteig vermischen. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Punschbeeren zubereiten.

Dafür in einem kleinen Topf 3 EL Zucker karamellisieren und den Punsch einrühren. Die gefrorenen Beeren, die Nelken, die Zimtstange und die Orangenschale hinzugeben, aufkochen lassen und einköcheln lassen. Falls nötig 1 TL Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und kurz mit den Beeren aufkochen. Anschließend die Gewürznelken und die Zimtstange entfernen und die Beeren bis zum Servieren aufbewahren.

In einem großen Topf etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen. Aus der Quarkmasse nun mit feuchten Händen Knödel formen und die Knödel bei sanfter Hitze gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche treten. Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle entnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen

SCHMANDCREME

1 Becher Schmand  
3 EL Puderzucker + etwas zum Bestäuben  
Abrieb einer halben kleinen Bio-Zitrone

BRÖSEL

40 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
50 g gehackte Vanillekipferl  
1 EL brauner Zucker  
1 TL Zimt  
3 EL Haselnusskrokant

Den Schmand in ein Schälchen geben und mit Puderzucker und Zitronenabrieb glatt rühren.

Für die Brösel die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und vorsichtig erhitzen. Die Semmelbrösel und die fein gehackten Vanillekipferl hinzugeben, mit einem Pfannenerdiger gut vermischen und bei mittlerer Hitze in 3–5 Minuten goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und Zucker, Zimt sowie Krokant hinzugeben und vermischen.

Die fertigen Knödel vor dem Servieren in den Bröseln wenden und mit etwas Puderzucker bestäuben. Mit den Punschbeeren und der Schmandcreme anrichten.





## REGISTER

- A**  
 Aioli von gebackenem Knoblauch 118  
 Aperol, heißer 84  
 Apfel-Birnen-Crumble mit Egnog-Sauce 177  
 Apfel-Ingwer-Punsch mit Vanille 83
- B**  
 Birchermüsli, weihnachtliches 64  
 Birnen-Secco, weihnachtlicher 131  
 Bratwürste mit Honig-Senf-Glasur und lauwarmem Kartoffelsalat 143  
 Brie im Blätterteigmantel mit getrockneten Früchten & Honignüssen, gebackener 113
- C**  
 Camembert-Preiselbeer-Creme 118  
 Chai-Knoten mit Milchkaffee-Frosting 75  
 Cocktailsauce, schnelle 183  
 Cranberry-Chutney, rubinrotes 28  
 Crostini mit cremigem Ziegenkäse und gebackenen Trauben, knusprige 114  
 Curry-Kokosbrühe 189
- D**  
 Dips und Saucen zum Fondue 189  
 Dips und Saucen zum Raclette 183  
 Dukkah, duftendes 35  
 Dukkah-Stangen mit Asiago-Käse 110
- E**  
 Egnog mit oder ohne Bourbon, cremiger 87  
 Entenbrust mit Glühweinsauce, Süßkartoffelpüree und Ofenrosenkohl, knusprige 149  
 Erdnuss-Dip, scharfer 189
- F**  
 Feldsalat mit gratinierten Pilzen und Granatapfel 140  
 Frozen-Raspberry-Bowle 195  
 Frühstücksmimosas mit Grapefruit und Honig 79
- G**  
 Gerbaud-Schnitten, feine 51  
 Gewürz-Birnenmus 19  
 Glühwein-Sprizz 109
- H**  
 Haselnussmus, gebranntes 27  
 Honig-Senf-Sauce 184
- K**  
 Kartoffel-Majoran-Eintopf, wärmer 102  
 Kartoffelrösti mit Stremellachs und scharfer Avocado-creme 139  
 Käseplatte mit Datteln, Feigen und Kirsch-Chutney, winterliche 123  
 Käse-Sandwiches, warme 71  
 Käsespätzle mit Apfel-Zwiebelschmelze, weltbeste 92
- L**  
 Kräuter-Knoblauchdip, scharfer 184  
 Kürbis-Kräuterseitling-Lasagne 101  
 Kürbiswaffeln mit Zimtbutter 63
- L**  
 Lachs-Prosecco-Gratin mit Blattspinat, Meerrettich-Kartoffelpüree und gebratenen Äpfeln 165  
 Lebkuchenkonfekt 56  
 Lieblings-Kräuterbutter 183  
 Linsenbraten mit Pilzen und Cranberry-Glasur, Ofenkürbis und Kartoffelgratin 161  
 Linsen-Chili mit Aubergine und Austernpilzen, wärmendes 88  
 Linsen-Nuss-Paté 117
- M**  
 Macadamia-Cranberry-Crossies, weiße 59  
 Mango-Dip, süß-scharfer 190  
 Maronen-Apfel-Suppe mit blitzschnelles und Lebkuchen-Bröseln 135  
 Marzipan-Parfait mit Nougatsauce und Kirschen 174
- O**  
 Ofen-Pflaumen-Chutney, 31  
 Oliven-Knoblauch-Tapenade 119
- P**  
 Pfannkuchen-Gratin 98

Pho-Suppe mit Reisnudeln, winterliche 91	Thai-Hackbällchen 188
Pots de Crème au Chocolat mit Meersalz, gebrannten Mandeln und Blutorangen-Ragout, kleine 170	Topfenknödel mit Vanillekipferl- Krokant-Bröseln und Punschen- beeren 168
<b>P</b>	<b>V</b>
Reisnudelsalat mit zitronigem Sesam-Soja-Dressing 193	Vanille-Kardamom-Kipferl mit Zimt-Puderzucker 41
Roastbeef Tonnato 127	Vanille-Nuss-Gewürzstängchen 46
Rosmarin-Nuss-Granola mit Honig & Chili, würziges 23	Vier winterliche Aufstriche, die begeistern! 117
Röstfenchel mit Maronen-Speck- Gremolata und Büffelmozzarella 120	<b>W</b>
Rote-Bete-Tarte mit Feta, Rosmarin und Nüssen, schnelle 76	Waffelplätzchen mit Spekulatius- zucker 45
Rührei, das perfekte 68	Walnuss-Brötchen, würzige 72
<b>S</b>	Walnuss-Palatschinken mit Orangen-Schokosauce 173
Schoko-Glühwein-Gugel, winterlicher 55	Weihnachtsbutter 32
Schoko-Kirsch-Rugelach 49	Weihnachtsgans mit Granatapfel- Rotkohl und Spekulatiusbrösel- Knödeln, klassische 145
Schoko-Plätzchen mit Erdnuss- Karamellfüllung 42	Weihnachtsmarkt-Granola 67
Schupfnudeln mit Birnen- Gorgonzola-Rahmkraut, selbst gemachte 95	Wildragout mit Pilzen, Maronen, Preiselbeersahne und Brezen- knödel, weihnachtliches 153
Schweinefilet mit Nüssen & Pflaumen, selbst gemachten Nockerln und Gewürzmöhren 157	Winterpanzanella mit Gewürznü- sen und Feta 128
Spekulatius-Nougat-Likör 20	Winterpunschmarmelade 24
Sriracha-Mayonnaise 190	<b>Z</b>
<b>T</b>	Ziegenkäse-Pannacotta mit Thymian-Beten 136
Thai-Fondue 187	Zimtbutter mit Ingwer und Orange 32