

Vorspeise: Canapés aus Labskaus und Avocado-Frischkäse

Zutaten für 6 Personen

Topik Labskaus

- 200 g Cornet beef
- 200 g Kartoffeln, weichkochend
- 100 g Zwiebeln
- 1 Stk Matjesfilet
- 150 g Rote Beete (gekocht)
- 6 Stk. Wachteleier
- 3 Stk. Rollmöpfe
- 1 Stk Gewürzgurke
- 3 Pk. Pumpernickelbrot
- 6 Stk. Cocktailtomaten
- Basilikum

Topik Avocado Frischkäse

- 2 Stk Avocado
- 150 g Joghurt
- 200 g Frischkäse
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- $\frac{1}{2}$ Bund Dill
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 EL Zucker
- 4 EL weisser Portwein
- 2 Stk Grapefruites
- 2 EL Olivenöl



Avocado Frischkäse: Joghurt mit Frischkäse in ein sauberes Tuch geben und in einem Sieb mindestens 6 Std. Abtropfen lassen. Glatt rühren und mit Salz würzen. Petersilie und Dill fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit den Semmelbrösel mischen. Die Hände mit Wasser benetzen und aus der Frischkäsemasse 6 Bällchen formen. Die Bällchen in den Kräuterbrösel wälzen und kalt stellen. Zucker hellbraun karamellisieren, mit Portwein ablöschen und kurz aufkochen. Den Saft von einer $\frac{1}{2}$ Grapefruit zufügen, leicht abkühlen lassen und das Olivenöl einrühren. Grapefruit schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Grapefruit in Scheiben schneiden und in den Sud einlegen. Avocados halbieren, entsteinen und schälen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft marinieren. Aus dem Pumpernickelbrot mit einem Servierring Kreise ausstechen. Zuerst Avocadowürfel einfüllen, mit der marinierte Grapefruit bedecken und dem Käsekräuterballchen krönen.

Labskaus: Kartoffeln weich kochen. Zwiebeln schälen, würfeln, und glasig dünsten. Rote Beete in kleine Würfel schneiden und zugeben. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Matjes, Cornetbeef und Gewürzgurke klein schneiden und alles vermischen. Aus dem Pumpernickelbrot mit einem Servierring Kreise ausstechen, Labskaus einfüllen, Rollmöpfe klein schneiden und drüberschichten. Als Krönung wird ein gebratenes Wachtelei aufgesetzt Beide Canapés auf dem Teller anrichten, Servierringe entfernen und mit der Cocktailtomate garnieren

Hauptspeise: Tortellini Trilogie mit gegrillter Scampi

Zutaten für 6 Personen

Pastateig

250 g Weizenmehl
2 Eier
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

20 g Rote Beet püriert (roter Teig)
20 g Spinat püriert (grüner Teig)
1 Döschen Safranfäden in 2 EL Wasser gelöst (gelber Teig)

Füllung 1

$\frac{1}{2}$ Hähnchenbrust
1 Eigelb
200 g Creme Fraiche
1 EL Sherry
200 g geriebener Parmesan
Cürry, Salz, Pfeffer

Füllung 2

200 g Pfifferlinge
1 Eigelb
1 Ricotta
Salz, Pfeffer



Füllung 3

200 g Kräuter, (Oregano, Basilikum, Petersilie, Ruccola)
1 Eigelb
200 Ricotta
Salz, Pfeffer

Sosse

6 Scampi
1 Sellerie
1 Karotte
200 g Lachs
1 Zwiebel
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Pastateige: Jeweils 3 Teige herstellen. Eine mittlere rote Beete in kleine Würfel schneiden und mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Etwa 500 g Spinat mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Safranfäden in 2 EL Wasser auflösen. Mehl, Eier, Eigelb, Olivenöl, Salz, und farbgebende Bestandteile jeweils zu einem glatten Teig kneten (möglicherweise noch etwas Mehl zugeben) und 1 Stunde kühl stellen. Die Teige mit der Nudelmaschine dünn auswählen und Kreise mit ca 8 cm Durchmesser ausstechen. Mit etwas 1 TL Füllung füllen, Rand mit Wasser befeuchten, zuklappen und zu Tortellini formen. Tortellini in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Min ziehen lassen.

Füllung 1: Hähnchenbrust würzen und in der Pfanne anbraten und garen. Nach Erkalten in kleine Würfel schneiden. Eigelb, Creme Fraiche, und Sherry zugeben und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz etwas geriebenen Parmesan zugeben.

Füllung 2: Pfifferlinge klein hacken, Eigelb, und Ricotta zugeben und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz etwas geriebenen Parmesan zugeben.

Füllung 3: Kräuter klein hacken, Eigelb, und Ricotta zugeben und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz etwas geriebenen Parmesan zugeben.

Sosse: Sellerie, Karotte, und Zwiebel klein schneiden und leicht anschmoren. Mit Sahne ablöschen. Lachs klein schneiden und zugeben. Gemüse weichkochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Scampi werden bei mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl angebraten

Dessert: Kokus-Maracuja-Melonentörtchen

Zutaten für 6 Personen

Boden

- 100 g Kokosflocken
- 30 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 50 ml Kokosöl (Reformhaus)
- 1 Limette
- 1 Vanille Schote

Maracuja Creme

- 4 Blatt Gelatine
- 5 Stiele Minze
- 300 g Zucker
- 100 ml Maracujasaft
- 100 ml Kokosmilch (Dose)
- 60 ml Rum
- 360 g Butter, gewürfelt und gefrostet



Verzierung

- 50 g Kokos-chips
- $\frac{1}{4}$ Wassermelone
- $\frac{1}{2}$ Honigmelone
- $\frac{1}{2}$ Charentaismelone

Boden: Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Kokosflocken in beschichteter Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Backpulver, Zucker, Salz mischen. Eier, Kokosöl, Limettenschale und Vanillemark zugeben. Mit dem Handmixer auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Teig in gefetteter Springform (rechteckig) streichen und 25 min backen und anschließend auskühlen lassen.

Maracuja Creme: die Gelatine ca 5 min in kaltem Wasser einweichen. Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Eier mit Zucker, Maracuja-Saft, Kokosmilch und Rum in eine Metallschüssel geben, und über dem Wasserbad verrühren bis die Masse stockt (ca 80°C). Gelatine ausdrücken und unter Rühren in die warme Masse einarbeiten. Minze und die kalte Butter Stückchenweise mit dem Stabmixer untermixen. Creme durch ein Sieb passieren. Kokosboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring (rechteckig) umschließen. Maracuja-Creme einfüllen, mit einer Frischhaltefolie abdecken und min 3 Stunden kalt stellen.

Verzierung: aus den Melonen kugeln ausstechen. Kokos-chips in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Aus der Torte Quadrate (5x5 cm) ausschneiden, Ränder mit Schlagsahne verzieren und Kokosflocken andrücken. Zum Abschluss mit Melonenkugeln servieren.

??



Gesamt

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen



Jemima

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Gesamt 10

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Bemerkungen



Angelika

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|---------------|----------|
| Geschmack | 8 |
| Aussehen | 8 |
| Pfiffigkeit | 9 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|---------------|----------|
| Geschmack | 8 |
| Aussehen | 7 |
| Pfiffigkeit | 8 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|---------------|----------|
| Geschmack | 9 |
| Aussehen | 9 |
| Pfiffigkeit | 9 |
| Gesamt | 9 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |

Bemerkungen

Hat alles gepasst, war lecker, auch wenn ich nicht leer gegessen habe



Thomas

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 8 |
| <i>Aussehen</i> | 10 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 9 |
| Gesamt | 9 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 8 |
| <i>Aussehen</i> | 8 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 7 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 8 |
| <i>Aussehen</i> | 9 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 8 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen



Stephan

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 8 |
| <i>Aussehen</i> | 8 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 9 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 8 |
| <i>Aussehen</i> | 7 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 7 |
| Gesamt | 7 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

| | |
|--------------------|----------|
| <i>Geschmack</i> | 9 |
| <i>Aussehen</i> | 8 |
| <i>Pfiffigkeit</i> | 8 |
| Gesamt | 8 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |

Bemerkungen



Marc

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 6

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|

Aussehen 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Pfiffigkeit 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Gesamt 7

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|

Bemerkungen

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Aussehen 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Pfiffigkeit 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Gesamt 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Bemerkungen

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Aussehen 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Pfiffigkeit 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Gesamt 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Bemerkungen



Maie

Menü-Wertung

21-Jul-13

Vorspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

Norddeutsches Essen- TOP

Hauptspeise

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Aussehen 7

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 8

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|

Bemerkungen

Rote Beete Pfifferlingfüllung
waren super

Dessert

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|

Geschmack 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Aussehen 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Pfiffigkeit 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Gesamt 9

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | ★ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|

Bemerkungen

sehr lecker