

Klara Priego
„Weinstube Schellenturm“
Stuttgart

*

*„Kalbsleberparfait“ nach Berliner Art mit
glacierten Rotweinchalotten, jungem
Blattsalat auf Maracuja – Dressing*

*

*gebratenes Zanderfilet an Rote Beete Soße,
frittiertem Sesam Pak Choi
und Perlgraupen – Schwarzwurzel – Risotto*

*

*Quark – Limettenmousse
mit Schokoladen – Nougatbrownie und
Blutorangen Gratintè*