

	Inhalt		
5	Vorwort	36	Wildschweinschinken-Röllchen auf Fenchel-Orangen-Salat
7	Tapas mit Käse	38	Tafelspitzsülze
8	Mini-Flammkuchen mit Ziegenkäse, Rosmarin und Thymian	40	Riesling-Pastetchen
10	„Geroppter“ Käse	42	Traditioneller Speckkuchen
12	Mini-Quiches mit Ziegenkäse	44	Ochsenbrust auf Kürbis-Chutney
14	Gefüllte Chicoréeschiffchen	46	Rindertatar mit Feldsalat-Mousse
16	Ziegenkäse auf marinierter Roter Bete	48	Tresterfleisch auf römischen Linsen
18	Dreierlei Spundekäs	50	Wingertsspieße mit „Kappes-Teerdisch“
20	Gratinierter Ziegenkäse auf Apfelscheiben	52	Minifrikadellen mit Riesling
22	Feigen mit Ziegenkäse	54	Hähnchen-Saltimbocca mit Krautsalat und Quittengelee
24	Ziegenkäsetaler mit Rote-Bete-Aufstrich	55	Tapas mit Fisch
26	Zucchini-Schafskäsewürfel	56	Forellen-Kroketten auf Schmandgurken
28	Harzer Käsesalat mit Bärlauch	58	Forellensalat
30	Ricotta-Körbchen	60	Mini-Quiches mit Räucherlachs
31	Tapas mit Fleisch und Wurst	62	Aal-Mousse
32	Himmel und Erd im Glas	64	Schmorgurken mit Räucherforelle
34	Rinderroulade mit warmem Kartoffel-Traubensalat	66	Tatar von der Räucherforelle
		68	Lachskuchen
		70	Forellen-Mousse auf Thymianbiskuit

- 71 Tapas mit Gemüse**
72 Tomaten-Rucola-Cappucino
74 Gurkenschiffchen
76 Kartoffeltortilla
78 Gefüllte Walnuss-Kartoffeln
80 Basilikum Pannacotta
82 Süßkartoffel-Rösti mit Ingwer und
Korianderpesto
84 Kartoffelsalat
86 Maronensüppchen im Glas
88 Kürbisfrittata
90 Spargel-Zuckerschoten-Salat mit
Weinbergpfirsich-Vinaigrette

- 91 Tapas mit Brot**
92 Crostini mit Mausohr-Pesto
94 Pikante Walnussbrötchen
96 Crostini mit Ricotta-Champignons
und Trüffelöl
98 Vegane Metthäppchen
100 Crostini mit Olivenpaste
102 Crostini mit Rotwein-Apfel-Butter

- 103 Tapas mit Zucker**
104 Espresso-Mousse mit Weinberg-
früchten
106 Gebrannte Creme vom alten
Trester
108 Tarantella-Pfirsiche
110 Apfel am Stiel
112 Gebackene Feigen mit Riesling-
schaum
- 114 Register**