

Runde 1

Kleine Crostinis belegt mit Tomate, Lauchtapenade und Thunfischpaste

Hausgemachter Trüffelravioli mit Coppaschinken

Konfierte Maishähnchenbrust mit Rauchsatz von Roterlen

Lachstatar mit Provence Oliven trifft Kaftanhonig (Johannisbrotsirup)

Runde 2

Marinierte Geflügelspieße asiatisch

Scampi im Kartoffelnest mit Zitronenschmand

Zweierlei Spieße von Kalbs- und Rinderfilet mit Bärlauchpesto und geschmorter Mini-Aubergine

Roastbeef auf warmem toskanischem Kartoffelsalat

Runde 3

Kirschroulade im dunklen Biskuit

Kleine Muffins mit Blaubeer, Vanille und Schoko-Banane

Warmes Birnensouffle

Esterhazy-Stückchen



Kleine Fingerfrikadelle mit Senfchutney
1861-1876 Die Bulette (Boulette) etabliert sich in Berlin, eingeführt von Napoleons Soldaten

Runzelkartoffel in der Schale mit Meersalz und Safranmayonaise
1877-1891 Vincent Van Gogh malt „die Kartoffelfresser“

Kleines Kalbsschnitzel auf frischem Gurkensalat
1892-1906 Das Kalbsschlegel wird in Österreich erstmals als „Wiener Schnitzel“ erwähnt

Dünn geschnittener, rosa Rinderrücken mit kleinem Körnerbrot und Sauce
Café de Paris
1907-1921 In Genf eröffnet das Restaurant „Café de Paris“. Es hat nur ein Gericht auf der Karte (gebratenes Entrecôte mit Pommes frites und Sauce Café de Paris). Es erlangt Weltruhm.

Zwiebelküchlein mit Rauchaal
1922-1936 Der Jahrhundertkoch „Paul Bocuse“ wird in Frankreich geboren

Salat von der Steckrübe
1937-1951 Kriegsende, es folgt der berühmte „Steckrübenwinter“

Berner Rösti mit Schinkenspeck
1952-1966 Das „Wunder von Bern“ Deutschland wird Fußballweltmeister

Xi´An Kokosquark-Schaum mit grüner Banane
1967-1981 In China wird die Terrakottaarmee entdeckt

Schwarzwälder Kirschröllchen mit Staubzucker
1982-1996 Offiziell 150 Jahre Schwarzwälder Kirschtorte, vorher nur erwähnt als Vanille-Schlagrahm mit angedickten Kirschen

Spritzgebäck Kringel mit Aprikose und Rosmarinkaramel
1997-2011 Rosmarin ist die Heilpflanze 2011

