

Verein der Nürnberger Köche

Nadine Bailek
Andreas Neuß

Fingerfood
Zanderspieß mit Speck
und Meerrettich-Gurkenespuma
Lachsforellentatar mit Meerrettichcous-cous
"Saiblingsecke" mit Meerrettichmousse

Kürbisrahmsuppe
mit Meerrettichklößchen

Kalbsröllchen mit Spinat
und Meerrettich gefüllt
Kalbsschwanz mit Semmel-
Meerrettichfüllung
Rotweinsauce
gedünstete Wurzelgemüse
Kartoffel-Petersilienwurzelpüree mit Kren

Feigentarte mit Meerrettichbaiser
Himbeere-Sahne Meerretticheiscreme

DB Gastronomie Restaurant Mediteran
Berggasthof Hotel Igelwirt, Pottenstein
Betreuer Manfred Grinda

Club der Köche Ratisbona Regensburg

Johanna Strum
Laura Künzler

Gebackene Sardine auf Apfelwürfelchen
und Meerrettichssahne
Kirschtomate mit Blutwurst
und Meerrettichcreme auf Gurkenstreifen
Räucherfischroulade auf Radieschenstrei-
fen

Rote Bete Suppe
mit Meerrettichnockerl

Geschmorte Kalbsbäcken
und gebratenes Kalbsfilet
mit Wirsing
und Kartoffel-Meerrettichtorte

Meerrettich Blutorangencreme
weißes Schokoladeneis
Grand Marnier Auflauf
marinierte Orangenfilets
Schokolade- und Hippengarnitur

Forsters Gasthof zur Post
Forsters Gasthof zur Post
Betreuer Hans Szameitat

Verein der Köche Tegernseer/Schlierseer Tal

Johanes Haueis
Andreas Wank

Fingerfood von der Kreuther Lachsforelle
Lachstatar auf Pumpernickel
Sushi von der Lachsforelle
Lachsforelle im Semmelmantel

Aufgeschäumte Rote Rübensuppe
mit knusprigem
"Schamels Gemüseken-Ravioli"

"Kalb vom Kopf bis Fuß"

Rosmarinspieß vom Bries
Leber mit Apfel
Kalbshaxen
Roulade mit "Schamels Bayrischen"

Gebrannte Kren mit "Schamels Alpensehne"
Lauwarmer Schokoladenmeerrettichkuchen
Birnenkompott

Gasthaus zum Hirschberg, Kreuth
Orthopädische Klinik Tegernsee
Betreuer Roland Kolb

Kochverein Bad Wörishofen

Thomas Diepold
Benjamin Denniak

Praline vom Saibling mit Meerrettich-Rahm

Thunfischtatar auf
asiatischem Meerrettich Gemüsesalat
Rotbarbe auf kalter Meerrettich-
Kokosmilch mit Vanille vinaigrette

weiße Tomatensuppe mit
Meerrettich Garnelenbulette

"Osso bucco"
in Rotweinsauce
mit buntem Marktgemüse
und Meerrettichpolenta

Schokoladen Mandelkuchen
mit Marzipan
und Sauerrahm-Meerretticheis

Hotel Sonnengarten
Hotel Sonnengarten
Betreuer Martin Plaumann

Verein der Köche Rosenheim Stadt & Land

Petra Römuss
Sebastian Momm

Thunfisch im Tramezzinimantel
Lachsforellentatar mit Hollunder-
Meerrettichhaube
Zander-Süßkartoffelspießchen

Erbsen-Meerrettichschaumsüppchen
mit frischer Minze

Kalbstafelspitz mit Pistazien-Briesfüllung
Karotten-Orangengemüse
Kartoffelrösti
Meerrettich Preisbeersauce

Gewürzschokoladenkuchen mit Punsch
Meerrettichsabayon
Lavendelfeige

Brauereigasthof Aying
Brauereigasthof Aying
Betreuerin Andrea Haslinger

Team Vorarlberg

Nadine Leurs
Daniel Schneider

mariniertes "Saku" Thunfischtatar

mit Seehasenkaviar
Pochierte Zanderrolle mit Meeresalgen
Lachssouffle an
Schamel Alpensahne Meerrettichschaum

Leichte Kartoffel-Schaumsuppe
mit Brunnenkresse
und flambierten Black Tiger Shrimps

rosa gebratener Tafelspitz vom Bio-Kalb
auf einem Beet von gedünsteten Rahmgemü-
serauten
umrandet von geschmortem Kalbsbackenra-
gout
flaumiges Brioche Schamel Meerrettich Souf-
fle

Apfel- Schamel Alpensahne Meerrettich Eis
mit Chilli im Krokantmantel
an zweierlei Fruchtsaucen
und marinierten Früchten der Saison

Restaurant Piazza
Restaurant Piazza
Betreuer Michael Langen

Team Siemens

Maria Brütting
Maximillian Müller

Meerrettichmousse auf
einem Kohlrabikeks
Hibiskus-Meerrettichschaum im Glas
Meerrettichgelee mit Minzmousse

Apfel Meerrettich Essenz

Kalbskotlett unter einer
Meerrettich Preiselbeerkruste
mit Thymiansauce
dazu Gemüse
und zwiefarbigen Kürbisravioli

Grand Marnier Parfait
mit Schokoladenmousse
eine Orangensülze
dazu Meerrettichhippe und Kiwisauce

Siemens AG
Siemens AG

Betreuer Martin Förtsch

Team Berufsschule Höchststadt

Teodros Taddse
Rocco del Poppolo

Lasagne vom geräuchertem Zander
mit Meerrettichmousse
gedünstetes Saiblingsfilet
in der Käse Meerrettichroulade
frittierte Meerrettich Fischwings

Rote Bete Essenz
mit Meerrettichspaghetti

Kalbszungenmedaillon mit Kürbiskernkruste
Thymianjus
Kürbismeerrettichmus
Polenta

Baumkuchentörtchen mit Mangocreame
süßes Tomatengelee
Quittenchutney

Arvena Hotel Erlangen
Arvena Hotel Erlangen

Betreuer Martin Förtsch