

**PICK UP**

**FR. & SA. 17.00 - 18.00 UHR**

**4 GANG MENÜ MIT AMUSE BOUCHE  
DAZU EUPENER KRUSTE & GEWÜRZBUTTER**  
59€

ALLE GERICHTE SIND AUF TELLERN  
ANGERICHTET,  
DAS MENÜ WIRD IN BOXEN BEREIT GESTELLT

**UPGRADE +**

**POMMES DAUPHINE ZUM SELBER FRITTIEREN**  
6€ / PORTION

**WEINBEGLEITUNG - WEISS/ROT**  
15€ / FLASCHE

**KÄSETELLER**  
12€ / 5 SORTEN MIT CHUTNEY

**HUMMERSUPPE**  
12€ / 400ML

**KINDERMENÜ**  
20€ / HAUPTGANG & DESSERT

**AMUSE BOUCHE**

**MARINIERTES MAISGEFLÜGEL**  
(v) BÜFFELMOZZARELLA

GETROCKNETE TOMATE | ROMANA-SALAT | PARMESAN

**GESCHMORTES KALB**  
(v) GESCHMORTER KNOLLESELLERIE

GERÄUCHERTE ZWIEBEL | PILZE | PETERSILIENWURZEL

Sauce 1 im Glas mit Deckel & den Bowl für 14 min. bei 140° in  
den Ofen stellen. Die Sauce über das Gericht geben.  
Das Gericht wird lauwarm serviert.

**WOLFSBARSCH, JAKOBSMUSCHEL & GAMBA**  
(v) ARTISCHOCKE, AUBERGINE & ZUCCHINI

GRÜNER SPARGEL | PAPRIKA | CANNELONI

Sauce 2 im Glas mit Deckel & den Teller und die Beilage für  
18 min. bei 140° in den Ofen stellen. Die Sauce über das  
Gericht geben.

**DESSERT**

PISTAZIE | HONIG | JOGHURT

Alle Speisen, bis auf das Dessert, eine Stunde vor dem  
Servieren aus der Kühlung nehmen. Heizen Sie den Ofen auf  
140°C vor. Wenn Sie eine Umluftfunktion haben, schalten Sie  
diese dazu. Achtung, Richtwerte! UND VIEL FREUDE.

**PICK UP**

**VEN. & SAM. 17.00H - 18.00H**

**MENU 4 SERVICES AVEC AMUSE BOUCHE,  
EUPENER KRUSTE & BEURRE ASSAISONÉ**

59€

LE MENU EST DRESSÉS SUR DES ASSIETTES  
ET EST FOURNI DANS UNE BOX

**UPGRADE +**

**POMMES DAUPHINE A FAIRE FRIRE SOI-MÊME**

6€ / PORTION

**SELECTION VIN - BLANC/ROUGE**

15€ / BOUTEILLE

**ASSIETTE DE FROMAGE**

12€ / 5 SORTES AVEC CHUTNEY

**BISQUE D'HOMARD**

12€ / 400ML

**MENU ENFANT**

20€ / PLAT & DESSERT

**AMUSE BOUCHE**

**VOLAILLE JAUNE MARINÉ**

(v) MOZZARELLA DI BUFALA

TOMATES SÈCHEES | SALADE ROMANA | PARMESAN

**VEAU BRAISÉ**

(v) CÉLERI BRAISÉ

OIGNONS | CHAMPIGNONS | RACINE DE PERSIL

Placez le bol et le bocal avec la sauce 1 (avec le couvercle)  
au four pendant 14 minutes à 140°C.

Verser la sauce sur le plat. Le plat est servi tiède.

**BAR DE LIGNE, COCQUILLE ST JACQUES & GAMBA**

(v) ARTICHAUT, AUBERGINE & COURGETTE

ASPERGES VERTES | POIVRONS | CANNELONI

Placez l'assiette et le bocal avec la sauce 2 (avec le  
couvercle) au four pendant 18 minutes à 140°C.

Verser la sauce sur le plat.

**DESSERT**

PISTACHE | MIEL | YAOURT

Sortez tous les plats du réfrigérateur une heure avant de  
servir, à l'exception du dessert. Préchauffer le four à 140 °C. Si  
vous disposez d'une fonction de recirculation, activez-la.  
Attention, il s'agit des valeurs de référence !