

**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**

**KABELJAU**

(v) LAUCH

BÄRLAUCH | TOMATE | VADOUVAN

**TORTELLINI MIT GAMBA & WOLFSBARSCH**

(v) TORTELLINI MIT OLIVEN & FRISCHKÄSE

GRÜNER SPARGEL | PARMESAN | BASILIKUM

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.

**RÜCKEN VOM MAIBOCK**

(v) GEFÜLLTER PORTOBELLO

WEISSER SPARGEL | KRÄUTER-KNÖPFLE | PISTAZIE

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**

ANANAS | VANILLE | RHABARBER

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**

**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**

**CABILLAUD**

(v) POIREAUX

AIL DES OURS | TOMATE | VADOUVAN

**TORTELLINI AVEC GAMBA & BAR DE LIGNE**

(v) TORTELLINI AVEC OLIVE & FROMAGE FRAIS

ASPERGES VERTES | PARMESAN | BASILIC

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.

**DOS DE CHEVREUIL**

(v) PORTOBELLO FARCI

ASPERGES BLANCHES | PISTACHE | "SPÄTZLE AUX HERBES"

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**

ANANAS | VANILLE | RHUBARBE

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 !