

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

LACHS-MOSAIK
(v) LAUCH-MOSAIK
BUTTERMILCH | GRÜNER SPARGEL | LIMETTE

WACHTELBRUST
(v) BLUMENKOHL
KERBELWURZEL-GNOCCHI | TRÜFFEL | APRIKOSE

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.

ROASTBEEF MIT KRÄUTERKRUSTE
(v) AUBERGINE MIT KRÄUTERKRUSTE
WEISSER SPARGEL | BÄRLAUCH | GRATIN

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

OSTEREI IM NEST....

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

MOSAIK DE SAUMON
(v) MOSAIK DE POIREAUX
LAIT BATTU | ASPERGES VERTES | CITRON VERT

CAILLE
(v) CHOU FLEUR

GNOCCHI DE CERFEUIL TUBEREUX | TRUFFE | ABRICOT
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.

ROASTBEEF AVEC CROUTE D HERBE
(v) AUBERGINE AVEC CROUTE D HERBE
ASPERGES BLANCHES | AIL DES OURS | GRATIN

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

OEUF DE PAQUES...

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 !