

**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**

**FLUSSKREBSE**

(v) AVOCADO

QUINOA | MOZZARELLA | RADIESCHEN

**PULLED PORK**

(v) "PULLED" AUSTERNPILZE

GRÜNER SPARGEL | PORTOBELLO | PAPRIKA

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.

**KALBSFILET**

(v) ARTISCHOCKENHERZ

WEISSER SPARGEL | VADOUVAN | MANGOLD

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**

BUCHWEIZEN | RHABARBER | VANILLE

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**

**ECREVISSE**

(v) AVOCAT

QUINOA | MOZZARELLA | RADIS

**PULLED PORK**

(v) "PULLED" PLEUROTÉS

ASPERGES VERTES | PLEUROTE | POIVRON

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.

**FILET DE VEAU**

(v) COEUR D ARTICHAUT

ASPERGES BLANCHES | VADOUVAN | BLETTE

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**

SARRASIN | RHUBARBE | VANILLE

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 !