

**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**

**RINDERTATAR**  
(v) PORTOBELLOTTATAR  
WASABI | EDAMAME | ERDNUSS

**SCHOLLE**  
(v) KNOLLESELLERIE  
ESTRAGON | SHIITAKE | PANKO

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.

**IBERICO MARINIERT**  
(v) KAROTTE MARINIERT

SPARGEL-CANNELONI | SÜSSKARTOFFEL | CURRY  
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**

CHEESECAKE | YUZU | BEEREN

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**

**TATAR DE BOEUF**  
(v) TATAR DE PORTOBELLO  
WASABI | EDAMAME | CACAOUHETES

**FILET DE PLIE**  
(v) CÉLERI

ESTRAGON | SHIITAKE | PANKO

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.

**PORC IBERIQUE MARINÉ**  
(v) CAROTTE MARINÉ

CANNELLONI AUX ASPERGES | PATATE DOUCE | CURRY

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**

CHEESECAKE | YUZU | BAIES

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 !