

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

CEVICHE MIT WOLFSBARSCH
(v) "CEVICHE" MIT AVOCADO
LIMETTE | JALAPENO | ZWIEBELN

LACHSFORELLE
(v) WEISSER SPARGEL
ERBSEN | YUZU | GRÜNER SPARGEL

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.

MAISGEFLÜGEL
(v) KNOLLESELLERIE
POLENTA | BOHNEN | 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

BUTTERMILCH | MANGO | MINZE

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

CEVICHE DE BAR DE LIGNE
(v) "CEVICHE" D AVOCAT
CITRON VERT | JALAPENO | OIGNONS

TRUITE SAUMONÉE
(v) ASPERGES BLANCHES
PETIT POIS | YUZU | ASPERGES VERTES

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.

VOLAILLE JAUNE
(v) CÉLERI
POLENTA | HARICOT | 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

LAIT BATTU | MANGUE | MENTHE

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 !