ANTOINE
GASTROBOX

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

ANTOINE
GASTROBOX

AMUSE BOUCHE

LACHSTATAR
(v) AVOCADOTATAR

BUTTERMILCH | YUZU | KAISERSCHOTEN

GAMBAS
(v) PORTOBELLO

ZUCCHINI | BEURRE BLANC | BROMBEERE

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.

PERLHUHN
(v) ARTISCHOCKENHERZ

SELLERIE | ZWIEBEL | GNOCCHI

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

BROWNIE | HIMBEERE | SCHOKOLADE

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.

ANTOINE
GASTROBOX

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

ANTOINE
GASTROBOX

AMUSE BOUCHE

TATAR DE SAUMON
(v) TATAR D AVOCAT
LAIT BATTU | YUZU | MANGETOUT

GAMBA
(v) PORTOBELLO
COURGETTE | BEURRE BLANC | MURE

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.

PINTADEAU
(v) COEUR D ARTICHAUT
CELERI | OIGNON | GNOCCHI

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
BROWNIE | FRAMBOISE | CHOCOLAT

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 !