

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

GAMBA-SALAT
(v) TOMATEN-OLIVEN-SALAT
BLUMENKOHL | AVOCADO | PASSIONSFRUCHT

DORADE
(v) AUBERGINE
PFIFFERLINGSPASTA | CASHEW | ZUCCHINI

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.

PRESA VOM IBERICO
(v) PORTOBELLO
KRÄUTERSEITLING | CHIMICHURRI | SPITZPAPRIKA

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
TIRAMISU | KIRSCHEN | 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.

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

SALADE DE GAMBA
(v) SALADE DE TOMATE & OLIVES
CHOU FLEUR | AVOCAT | FRUIT DE LA PASSION

DORADE
(v) AUBERGINE

GIROLES | CASHEW | COURGETTE

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.

PRESA D IBERIQUE
(v) PORTOBELLO

PANICAUT | CHIMICHURRI | POIVRON POINTU

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

TIRAMISU | CERISE | 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 !