

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

GEBEIZTER KABELJAU

(v) BURRATA

KÜRBIS | MANDARINENVINAIGRETTE | SCHNITTLAUCH

JAKOBSMUSCHEL

(v) SELLERIE IN SALZKRUSTE GEGART

WIRSING | BIRNE | SENF

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.

HIRSCHKALBRÜCKEN

(v) LACKIERTE ROTE BEETE

PETERSILIENWURZEL | ROTKOHLE | HASELNUSS

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

MASCARPONE | APFEL | ZIMT

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

**MENU 4 SERVICES AVEC AMUSE BOUCHE
AVEC PAIN & BEURRE ÉPICÉ**

59€

TOUS LES PLATS SONT DRESSÉS SUR DES
ASSIETTES,
LE MENU EST PRÉSENTÉ DANS DES BOÎTES

UPGRADE +

POMMES DAUPHINE À FRIRE SOI-MÊME
6€ / PORTION

ACCOMPAGNEMENT DE VINS - BLANC/ROUGE
15€ / FLASCHE

ASSIETTE DE FROMAGE
12€ / 5 SORTES AVEC CHUTNEY

BISQUE D HOMARD
12€ / 400ML

MENU ENFANT
20€ / PLAT & DESSERT

AMUSE BOUCHE

CABILLAUD MARINÉ
(v) BURRATA

POTIMARRON | VINAIGRETTE AU MANDARINE | CIBOULETTE

COQUILLES ST JACQUES
(v) CÉLERI CUIT EN CROUTE DE SEL

CHOU VERT | POIRE | MOUTARDE

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.

FAON
(v) BETTERAVE ROUGE LAQUÉ

RACINE DE PERSIL | CHOU ROUGE | NOISETTE

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

MASCARPONE | POMME | CANNELLE

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 !