

**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**

**HEILBUTT-CARPACCIO**

(v) KAROTTEN-"CARPACCIO"

GRANNY SMITH | JALAPENO | GURKE

**TORTELLINI MIT KALB**

(v) TORTELLINI MIT SELLERIE

STEINPILZE | SCHWARZWURZEL | BUCHWEIZEN

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**

(v) PORTOBELLO-STRUDEL

TOPINAMBUR | SPITZKOHL | KAROTTE

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**

"REISFLADEN" | ZWETSCHGE | WALNUSS

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**

**CARPACCIO DE FLÉTAN**

(v) "CARPACCIO" DE CAROTTE

GRANNY SMITH | JALAPENO | CONCOMBRE

**TORTELLINI DE VEAU**

(v) TORTELLINI DE CÉLERI

CÈPES | SALSIFIS | SARRASIN

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.

**IBERICO**

(v) STRUDEL DE PORTOBELLO

TOPINAMBUR | CHOU POINTU | CAROTTE

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**

"TARTE AU RIZ" | PRUNE | NOIX

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 !