

PICK UP

MI. DO. 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) AVOCADO-SALAT
MANGO | CHILI | KOHLRABI

PERLHUHN
(v) ROTE BEETE
TRÜFFEL | WIRSING | MARONEN

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.

HIRSCHKALBSRÜCKEN
(v) KRÄUTERSEITLING
PASTINAKE | QUITTE | CHICOREE

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
LEMON CURD | KIRSCHKE | MANDEL

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

MER. JEU. VEN. & SAM. 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

SALADE DE GAMBA
(v) SALADE D AVOCAT
MANGUE | CHILI | CHOU RAVE

PINTADEAU
(v) BETTERAVE ROUGE
TRUFFE | CHOU VERT | MARRONS

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.

DOS DE FAON
(v) PANICAUT
PANAIS | COING | CHICON

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
LEMON CURD | CERISES | AMANDES

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 !