



DINNERBOX

AMUSE BOUCHE

LACHS TATAKI

(v) BUTTERNUT "TATAKI"

PONZU | ERDNUSS | CHILI

KALBSRAGOUT

(v) RAGOUT DE VEAU

SCHWARZWURZEL | ZWIEBEL | SCHALOTTEN

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.

ROASTBEEF

(v) PORTOBELLO

ROSENKOHL | CHICOREE | PEKANNUSS

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

HASELNUSS | KARAMELL | APFEL

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. (v) = VEGETARISCH

PICK UP 4. FEBRUAR - 17. FEBRUAR

MI. DO. FR. & SA. 17.00 - 18.00 UHR

BESTELLUNG: WHATSAPP +32 472 822191

4 GANG MENÜ

DAZU: AMUSE BOUCHE,

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



DINNERBOX

AMUSE BOUCHE

TATAKI DE SAUMON

(v) "TATAKI" DE BUTTERNUT

PONZU | CACAUETES | CHILI

RAGOUT DE VEAU

(v) RAGOUT DE CÉLERI

SALSIFIS | OIGNONS | ECHALOTES

Placez le bol et la sauce 1 (avec le couvercle) au four pendant 14 minutes à 140°C. Verser la sauce sur le plat.

ROASTBEEF

(v) PORTOBELLO

CHOUX DE BRUXELLES | CHICON | NOIX DE PECAN

Placez l'assiette et la sauce 2 (avec le couvercle) au four pendant 18 minutes à 140°C. Verser la sauce sur le plat.

DESSERT

NOISETTE | CAMEL | POMME

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 ! (V) = VEGETARIEN

PICK UP 4. FÉVRIER - 17. FÉVRIER

MER. JEU. VEN. & SAM. 17.00 - 18.00 UHR

COAMMANDE: WHATSAPP +32 472 822191

**MENU 4 SERVICES + 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