

AMUSE BOUCHE

DORADE

(v) ARTISCHOCKENHERZ

AJO BLANCO | WEINTRAUBE | RADIESCHEN

GAMBAS

(v) BÄRLAUCH-MÖHRE

FENCHEL | GRÜNER SPARGEL | TOMATE

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.

INVOLTINI VOM KALB

(v) AUBERGINEN-"INVOLTINI"

WEISSER SPARGEL | RHABARBER | SALBEI

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

SCHOKOTARTE | TONKABOHNE | APRIKOSE

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

AMUSE BOUCHE

DORADE

(v) ARTISCHOCKENHERZ

AJO BLANCO | WEINTRAUBE | RADIESCHEN

GAMBAS

(v) BÄRLAUCH-MÖHRE

FENCHEL | GRÜNER SPARGEL | TOMATE

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.

INVOLTINI VOM KALB

(v) AUBERGINEN-"INVOLTINI"

WEISSER SPARGEL | RHABARBER | SALBEI

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

SCHOKOTARTE | TONKABOHNE | APRIKOSE

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

AMUSE BOUCHE

DORADE

(v) COEUR D ARTICHAUT

AJO BLANCO | RAISINS | RADIS

GAMBA

(v) CAROTTE AU AIL DES OURS

FENOUIL | ASPERGES VERTES | TOMATE

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

INVOLTINI DE VEAU

(v) INVOLTINI D AUBERGINE

ASPERGES BLANCHES | RHUBARBE | SAUGE

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

TARTE AU CHOCOLAT | FEVE DE TONKA | ABRICOT

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 !

AMUSE BOUCHE

DORADE

(v) COEUR D ARTICHAUT

AJO BLANCO | RAISINS | RADIS

GAMBA

(v) CAROTTE AU AIL DES OURS

FENOUIL | ASPERGES VERTES | TOMATE

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

INVOLTINI DE VEAU

(v) INVOLTINI D AUBERGINE

ASPERGES BLANCHES | RHUBARBE | SAUGE

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

TARTE AU CHOCOLAT | FEVE DE TONKA | ABRICOT

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 !