



DINNERBOX

AMUSE BOUCHE

GELBFLOSSENMAKRELEN-TATAR

(v) TOMATEN-TATAR

PASSIONSFRUCHT | BASILIKUM | QUINOA

PERLHUHN

(v) KOHLRABI

ROMANA-SALAT | KIRSCHKE | SELLERIE

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.

KALBSFILET

(v) SPITZPAPRIKA

ARTISCHOCKE | KAPERN | TOMATE

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

ERDBEERE | HIMBEERE | CREME DIPLOMATE

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

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

AMUSE BOUCHE

TATAR DE SÉRIOLE (v) TATAR DE TOMATE

FRUIT DE LA PASSION | BASILIC | QUINOA

PINTADEAU (v) CHOU RAVE

SALADE ROMANA | CERISES | CELERI

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

FILET DE VEAU (v) POIVRON POINTU

ARTICHAUT | CÂPRES | TOMATE

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

FRAISES | FRAMBOISES | CRÈME DIPLOMATE

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 !

PICK UP

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

COMMANDE: 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