

# André's feine Deftigkeit "to go" (ab 12.05.) Jetzt einfach abholen

Dienstag – Samstag: 11.00 – 14.00 Uhr Zusätzlich Mittwoch: 17.00 – 19.00 Uhr Vorbestellung unter Willkommen@andres1726.de

## **ANDRÉ'S KLASSIKER**

Unsere Klassiker sind alle Vakuumverpackt und müssen zu Hause nur noch einmal im heißen Wasserbad ca. 10 Minuten erwärmt werden. Sie halten sich ungeöffnet auch 2-3 Tage im Kühlschrank frisch.

## Pannfisch (15€)

Rotbarsch | Senfsauce | Gurke | Wildreis

## Gefüllte Ravioli (15€)

Blutwurst | Apfel | Rucola

## Sous vide gegarte Rinderroulade (15€)

Rotkohl | Schwenkkartoffeln

#### Königsberger Klopse (15€)

Kapernsauce | Schwenkkartoffeln

## Hausgemachte Gnocchi (15€)

Pilze der Saison | Pesto | Parmesan

## André's Hot Pot - klein (10€)

Gemüsesud | Rotgarnele | Aioli

# ANDRÉ'S DESSERT

Mascarpone Creme mit frischen deutschen Erdbeeren

5€ (ohne Gutschein)

# ANDRÉ'S HEIß & DEFTIG (NUR MIT VORBESTELLUNG)

Unsere Heiß & Deftig Gerichte sind alle bei Abholung heiß und frisch zubereitet und für den direkten Verzehr gedacht. Wir bitten um Vorbestellung unter willkommen@andres1726.de

#### Knusperschniztel (15€)

Pfeffersauce | Pommes Frites | Salat

## André's 1726 - Burger (20€)

Irish Beef | Cheddar | Caesar's Salat | André's Burgersauce | Pommes Frites

## **ANDRÉ'S STEAK & FILET**

## Canadian Bavette Steak - 200g (25€)

Pfeffersauce | Rosmarinkartoffeln

Medium gegart und mit der Pfeffersauce zusammen vakuumverpackt. Wie auch die Beilagen, gelingt die Zubereitung des Steaks im heißen Wasserbad für 10 Minuten.

#### Canadian Rinderfilet - 160g (30€)

Kanadisches Rinderfilet | bereits gebraten mit Muster | Spargel-Pfifferlings Ragout | Gebratene Drillinge (kleine Kartoffeln) mit Rosmarin Das Rinderfilet zu Haus noch einmal 5 Minuten im Backofen bei 180°C erwärmen. Beilagen sind vakuumverpackt, 10 Minuten ins heiße Wasserbad.

Zu jedem Gericht erhalten Sie einen 5€ Gutschein für Ihren nächsten Besuch im André's 1726 oder André's alter Fähre.