

Geflügelleberparfait mit Brioche
und Rhabarberchutney

Gebratene Jakobsmuschel mit Erbsenpüree und Krustentiersauce

Bretonischer Steinbutt auf jungem Blattspinat
und Beurre Blanc

Gebratenes Rinderfilet
mit zweierlei Spargel und Sauce Bearnaise

Erdbeeren und Thaibasilikum
mit Frischkäsecrème und Sake-Thai-Basilikumeis

**Wir berechnen 209 € inklusive der Champagne, der Aperitifhäppchen, Mineralwasser,
Schwitzer's Parzellenkaffee und des angebotenen Menu aus unserer Pur-Küche.**