

# PUUR

RESTAURANT

## Menu du Chef

Gänsestopfleber- Brioche  
oder  
Seeteufel - Schwarze Oliven - Orange

Jakobsmuscheln - Zitronen  
oder  
Kalbs - bries & Backe

Velouté von Krustentieren- Langustine - Meeresgemüse

Hohe Rippe - Kandierte Zwiebel - eschalotte  
oder  
Zander - Riesling Soße

Auswahl von holländischen Käsesorten  
Aprikosen / Apfel-Chutney - Nuss - Apfelsirup  
oder  
Dessert Vom Küchenchef

**Menü ist immer für den gesamten Tisch**

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen passenden Wein

2 gänge menu € 45	Weinbegleitung € 14
3 gänge menu € 54	Weinbegleitung € 20
4 gänge menu € 66	Weinbegleitung € 26
5 gänge menu € 79	Weinbegleitung € 32
6 gänge menu € 89	Weinbegleitung € 38