

RESTAURANT

F leur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2018



69.- €

**GRATINIERTER ZUCCHINI MIT TOMATENCONCASSÉE
UND ZIEGENFRISCHKÄSE AN SAUCE SICILIENNE, RUCOLA
UND GEBRATENEM SPECK**

**GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT TOMATEN,
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

ZITRONENSORBET MIT VODKAGELÉE

**ROSA GEBRATENES KALBSFILET AUF SAUTIERTEM PARMESANSPINAT,
ROTWEINSCHALOTTEN UND GRATIN DAUPHINOISE MIT BORDEAUXJUS**

**WINDBEUTEL, GEFÜLLT MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE,
AN WEISSEM SCHOKOLADENEIS, GEBRATENEN MANDELN
UND SCHOKOLADENCHIP**

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Langlois-Chateau - Loire - France - 2013 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Amido - France - 2014 - 30,00 €

Côtes du Rhone - Domaine de Grangeneuve - La Truffière - France - 2014 - 45,00 €

RESTAURANT

F leur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2018



69.- €

**GRATINIERTER ZUCCHINI MIT TOMATENCONCASSÉE
UND ZIEGENFRISCHKÄSE AN SAUCE SICILIENNE, RUCOLA
UND GEBRATENEM SPECK**

**GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT TOMATEN,
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

ZITRONENSORBET MIT VODKAGELÉE

**ROSA GEBRATENES KALBSFILET AUF SAUTIERTEM PARMESANSPINAT,
ROTWEINSCHALOTTEN UND GRATIN DAUPHINOISE MIT BORDEAUXJUS**

**WINDBEUTEL, GEFÜLLT MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE,
AN WEISSEM SCHOKLADENEIS, GEBRATENEN MANDELN
UND SCHOKOLADENCHIP**

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Langlois-Chateau - Loire - France - 2013 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Amido - France - 2014 - 30,00 €

Côtes du Rhone - Domaine de Grangeneuve - La Truffière - France - 2014 - 45,00 €