

RESTAURANT

F leur de Sel

5-Gänge-Degustationsmenü

mit vier begleitenden Weinen (je 0,1l)

72.- € mit Weinbegleitung (55 € ohne)

19.JUNI 2019



**KURZ GEBRATENE TRANCHEN VOM THUNFISCH AN RADIESCHEN-CARPCCIO
UND KRESSE MIT FEINEN SALATSPITZEN UND GUACAMOLE**

PINOT GRIS, MICHEL DIETRICH, 2017, – FRANCE –

**TOMATENESSENZ MIT OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH, TOMATEN UND BASILIKUM
DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!**

MINZGRANITÉE AUF CASSISSÉ GELÉE

**RINDERFILET AN TRÜFFELPOLENTA, GESCHMORTEN ROTEN PAPRIKAFILETS
UND BORDEAUXJUS**

DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!

**TARTE AU APRICOT MIT BOURBON-VANILLESAHNE
UND HAUSGEMACHTEM CAMELEIS**

DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!

*Der Winzer Michel Dietrich aus Dambach-La Ville/Elsaß und der
französische Weinkenner Erik Müller werden Sie mit Ihrem önologischen
Wissen durch den Abend begleiten!*

RESTAURANT

F leur de Sel

5-Gänge-Degustationsmenü

mit vier begleitenden Weinen (je 0,1l)

72.- € mit Weinbegleitung (55 € ohne)

19.JUNI 2019



**KURZ GEBRATENE TRANCHEN VOM THUNFISCH AN RADIESCHEN-CARPCCIO
UND KRESSE MIT FEINEN SALATSPITZEN UND GUACAMOLE**

PINOT GRIS, MICHEL DIETRICH, 2017, – FRANCE –

**TOMATENESSENZ MIT OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH, TOMATEN UND BASILIKUM
DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!**

MINZGRANITÉE AUF CASSISSÉ GELÉE

**RINDERFILET AN TRÜFFELPOLENTA, GESCHMORTEN ROTEN PAPRIKAFILETS
UND BORDEAUXJUS**

DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!

**TARTE AU APRICOT MIT BOURBON-VANILLESAHNE
UND HAUSGEMACHTEM CAMELEIS**

DER WEIN WIRD NOCH AUSGEWÄHLT!

*Der Winzer Michel Dietrich aus Dambach-La Ville/Elsaß und der
französische Weinkenner Erik Müller werden Sie mit Ihrem önologischen
Wissen durch den Abend begleiten!*