

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## *5-Gänge-Degustationsmenü*

*mit vier begleitenden Weinen (je 0,1l)*

*79 € mit Weinbegleitung (55 € ohne)*

**30.MAI 2018**



**KURZ GEBRATENE TRANCHEN VOM YELLOWFIN TUNA  
AN FRÜHLINGSLAUCH, TOMATEN, LIMONE,  
FEINEN SALATSPITZEN UND PAPRIKA-CROSTINI**

\*\*\*

**GETRÜFFELTES TOMATEN-CRÈMESÜPPCHEN  
MIT CRÈME FRAÎCHE, FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

\*\*\*

**MINZGRANITÉE MIT VODKA**

\*\*\*

**SURF'N TURF VON DER ARGENTINISCHEN WILDFANG-  
GARNELE UND AUSTRALISCHEM RINDERFILET,  
AN GRATINIERTER KARTOFFEL UND PROVENCALISCHEM  
GEMÜSE MIT MADEIRAJUS**

\*\*\*

**HAUSGEMACHTES ERDBEERPARFAIT IM JOGHURTSUD, AN  
GEBRANNTEN MANDELN, MINZE UND MIKADO**

*Die Winzerin und ehemalige rheinhessische Weinkönigin,  
Angelina Schmücker, wird sie an diesem Abend  
mit Ihren Weinkenntnissen begleiten.*