

RESTAURANT

Fleur de Sel

SPEISEKARTE ZU OSTERN 21./22.04.2019

(ZUSÄTZLICH ZUM OSTERMENÜ)

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN
TOMATEN UND PARMESANHOBEL

DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING, CIDREDRESSING

KLEIN: 5,50 € / GROSS: 7,50€

TATAR VOM LAMMRÜCKEN AN TOMATENCONCASSÉE, COUSCOUS-SALAT,
TAGGIASCHEN OLIVEN, RUCOLA UND PARMESAN-KRÄUTER-BROTCHIP

€ 15,00

BÄRLAUCHCRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,
TOMATE UND CRÈME FRAÎCHE

€ 7,50

HAUPTSPEISEN – LES PLATS PRINCIPAUX

SAFTIGES ENTRECÔTE AN BRATKARTOFFELN,
KRÄUTERBUTTER, BOHNENGEMÜSE UND MARSALLAJUS

€ 26,00

MEDAILLONS VON DER MILCHKALBSHÜFTE
AN CRÈMIGER POLENTA UND PROVENCALISCHEM GEMÜSE MIT ROSMARINJUS

€ 25,50

AUF DER HAUT GEBRATENES DORADENFILET MIT SAUTIERTEM PARMESANSPINAT,
AN SÜSSKARTOFFEL-PÜRÉE UND KONFIERTER TOMATE

€ 26,50

HAUSGEMACHTE GORGONZOLA-GNOCCHI MIT GESCHMOLZENEN TOMATEN, SCHALOTTEN,
AUBERGINEN, KNOBLAUCH, PARMESANSAUCE UND PESTO

€ 17,50

DESSERT – LES DESSERTS

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
KAKAO, KLASSISCH UND VON DER HIMBEERE

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50