

RESTAURANT

Fleur de Sel

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEBRATENEM/
GEHACKTEM EI, GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.**

**DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING,
CIDREDRESSING**

KLEIN: € 5,50/GROSS: € 7,50

**TATAR VOM IRISCHEN WILDWASSERLACHS AN TAGGIAISCHEN OLIVEN,
GETROCKNETEN TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND PETERSILIE,
MIT PARMESANCHIP, CONFIIERTER TOMATE, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND FEINEN SALATSPITZEN**

€ 13,50

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN, UNTER DER KRÄUTERKRUSTE,
AUF RADIESCHENBEET, AN SAUCE SICILIENNE UND KNACKIGEM SALAT**

€ 14,00

**BLANCHIERTE ZUCCHINI AN TOMATENCONCASSÉ,
MIT HONIG-ZIEGENKÄSE GRATINIERT, AN RUCOLASALAT, PARMESAN,
FRÜHLINGSLAUCH, HAUSGEMACHTEM FELDSALATPESTO
UND KNUSPRIGEN SPECK**

€ 11,50

SUPPE – LA SOUPE

**VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT CROUTONS,
TOMATENBRUNOISE, FRÜHLINGSLAUCH UND TRÜFFELÖL**

€ 8,50

RESTAURANT

F leur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AN OLIVENTAPENADE, GESCHMORTEN
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH, MIT DATTELTOMATEN UND RUCOLA**

€ 17,00

VEGAN:

**MIT AUBERGINENKAVIAR GEFÜLLTE PAPRIKA
AN THYMIANKARTOFFELN, RUCOLA, PESTO UND TOMATENRAGOUT**

€ 16,00

FISCHE – LES POISSONS

**GEBRATENES STEINBUTTFILET AN SAFRANKARTOFFELN,
SAUTIERTER KAROTTEN-, ZUCCHINI-, FENCHELBRUNOISE,
IM TOMATEN-FISCHFONDS À LA BOUILLABAISSE UND AIOLI**

€ 28,50

**KNUSPRIGES DORADENFILET AUF PETERSILIEN-PARMESANRISOTTO,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINJUS**

€ 22,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**SAFTIGES ONGLET DE BOEUF AUF SCHALOTTENCONFIT,
AN CONFIERTEM KNOBLAUCH, HAUSGEMachten POMMES FRITES
UND ROSMARINJUS**

€ 26,50

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT
UND KALT ANGERÜHRTEM PREISELBEEREN**

€ 20,50

**KNUSPRIGE PERLHUHNBRUST AUF KARTOFFELMOUSSELINE,
AN LAUCH-TOMATENGEMÜSE UND PORTWEINJUS**

€ 23,00

**IBERICO-SCHWEINEFILET AUF POLENTASCHNITTE
AN MIT MOZARELLA GRATINIERTEM TOMATENSPI NAT UND OLIVENJUS**

€ 26,00

RESTAURANT

F leur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

SCHICHTDESSERT MIT ORANGENFILETS, JOGHURTEIS, KARAMELISIERTEN
MANDELN, MERINGUE, AMARETTINIS, SAHNE UND WALDBEERCOULIS

€ 8,50

WEISSER FONDANT AU CHOCOLAT AN ERNUSSBUTTER-CRÈMEEIS

€ 10,00

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER PISTAZIE

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN, UNTER DER KRÄUTERKRUSTE,
AUF RADIESCHENBEET, AN SAUCE SICILIENNE UND KNACKIGEM SALAT**

**KNUSPRIGES DORADENFILET AUF PETERSILIEN-PARMESANRISOTTO,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINJUS**

**SCHICHTDESSERT MIT ORANGENFILETS, JOGHURTEIS, KARMELISIERTEN
MANDELN, MERINGUE, AMARETTINIS, SAHNE UND WALDBEERCOULIS**

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**BLANCHIERTE ZUCCHINI AN TOMATENCONCASSÉ,
MIT HONIG-ZIEGENKÄSE GRATINIERT, AN RUCOLASALAT, PARMESAN,
FRÜHLINGSLAUCH UND HAUSGEMACHTEM FELDSALATPESTO**

**VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT CROUTONS,
TOMATENBRUNOISE, FRÜHLINGSLAUCH UND TRÜFFELÖL**

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AN OLIVENTAPENADE, GESCHMORTEN
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH, MIT DATTELTOMATEN UND RUCOLA**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER PISTAZIE**

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

**TATAR VOM IRISCHEN WILDWASSERLACHS AN TAGGIAISCHEN OLIVEN,
GETROCKNETEN TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND PETERSILIE,
MIT PARMESANCHIP, CONFIERTER TOMATE, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND FEINEN SALATSPITZEN**

**VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT CROUTONS,
TOMATENBRUNOISE, FRÜHLINGSLAUCH UND TRÜFFELÖL**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**KNUSPRIGE PERLHUHNBRUST AUF KARTOFFELMOUSSELINE,
AN LAUCH-TOMATENGEMÜSE UND PORTWEINJUS**

**SCHICHTDESSERT MIT ORANGENFILETS, JOGHURTEIS, KARMELISIERTEN
MANDELN, MERINGUE, AMARETTINIS, SAHNE UND WALDBEERCOULIS**

€ 43,00