

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

**GEBRATENE ARGENTINISCHE ROTFLEISCHGARNELEN
IM TOMATEN-CRÈMEFOND, AN SAUCE ROUILLE
UND PARMESAN-KNOBLAUCH-FOCACCIA**

€ 16,00

**SCHEIBEN VON DER ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE AN
AUBERGINENCRÈME, TAGGIAISCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH,
CROSTINI UND FEINEN SALATSPITZEN**

15,00

**MEDITERRANE GEMÜSEQUICHE MIT PIMIENTOS DE PATRON AN
HAUSGEMACHTEM PESTO, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FRISCHEM SALAT**

€ 13,50

SUPPE – LA SOUPE

**SAUERKRAUTCRÈME-SÜPPCHEN MIT SPECK-ZWIEBELN,
CRÈME FRAÎCHE, CROUTONS UND PETERSILIE**

€ 8,00

RESTAURANT

F leur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**RAVIOLI MIT ARTISCHOCKEN-RICOTTAFÜLLUNG, SAUTIERTEN TOMATEN,
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH, AN PARMESANSAUCE UND PESTO**

€ 18,50

VEGAN:

**MIT TOFUBOLOGNESE GEFÜLLTES GEMÜSE AUF SCHALOTTENCONFIT
UND GEBRATENEN KRÄUTERKARTOFFELN AN PESTO**

€ 18,50

FISCHE – LES POISSONS

**AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT, MIT
DIJON-SENF-MOUSSELINE UND GEBRATENER GROBER LEBERWURST**

25,00

**WOLFSBARSCHFILET AUF SCHWARZEM REIS AUS DEM PIEMONT AN
ZUCCHINI-FENCHEL-KAROTTEN-BRUNOISE UND
TOMATEN-WEISSWEINCRÈME-SAUCE**

€ 25,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**RINDERFILET AN GRATIN DAUPHINOISE UND KAROTTEN-ZUCCHINI-
SPAGHETTI MIT ROTWEINSCHALOTTEN UND ROSMARINJUS**

€ 28,00

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

€ 20,50

**GESCHMORTE LAMMHAXE AUF CURCUMA-PERLGRAUPEN-RISOTTO
UND PROVENCALISCHEM GEMÜSE AN TYMIANJUS**

€ 24,00

**COQ AU VIN
MIT SALZKARTOFFELN, ZWIEBELN, KAROTTEN, CHAMPIGNONS,
SPECK UND PETERSILIE**

€ 24,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

**DUNKLE SCHOKOLADENTARTE AN SNICKERS-CRÈMEEIS,
FRUCHTCOULIS UND MIKADO**

€ 8,50

CRÊPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS UND BOURBON-VANILLEEIS

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HASELNUSS, KLASSISCH UND VON DER BROMBEERE**

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**SCHEIBEN VON DER ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE AN
AUBERGINENCRÈME, TAGGIAISCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH,
CROSTINI UND FEINEN SALATSPITZEN**

**WOLFSBARSCHFILET AUF SCHWARZEM REIS AUS DEM PIEMONT AN
ZUCCHINI-FENCHEL-KAROTTEN-BRUNOISE UND
TOMATEN-WEISSWEINCRÈME-SAUCE**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
HASELNUSS, KLASSISCH UND VON DER BROMBEERE**

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**MEDITERRANE GEMÜSEQUICHE MIT PIMIENTOS DE PATRON AN
HAUSGEMACHTEM PESTO, ZIEGENFRISCHKÄSE UND FRISCHEM SALAT**

**SAUERKRAUTCRÈME-SÜPPCHEN MIT ZWIEBELN, CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

**RAVIOLI MIT ARTISCHOCKEN-RICOTTAFÜLLUNG, SAUTIERTEN TOMATEN,
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH, AN PARMESANSAUCE UND PESTO**

CRÊPE SUZETTE MIT ORANGENFILETS UND BOURBON-VANILLEEIS

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

GEBRATENE ARGENTINISCHE ROTFLEISCHGARNELEN
IM TOMATEN-CRÈMEFOND, AN SAUCE ROUILLE
UND PARMESAN-KNOBLAUCH-FOCACCIA

SAUERKRAUTCRÈME-SÜPPCHEN MIT SPECK-ZWIEBELN,
CRÈME FRAÎCHE, CROUTONS UND PETERSILIE

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

COQ AU VIN
MIT SALZKARTOFFELN, ZWIEBELN, KAROTTEN, CHAMPIGNONS,
SPECK UND PETERSILIE

DUNKLE SCHOKOLADENTARTE AN SNICKERS-CRÈMEEIS,
FRUCHTCOULIS UND MIKADO

€ 43,00