

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

**CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL AN SAUCE SICILIENNE, FEINEN
SALATSPITZEN UND KONFIERTER PERRINITOMATE**

€ 14,50

**CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN, PESTO, CHAMPIGNONS
UND FEINEN SALATSPITZEN**

€ 15,00

**GRATINIERTER AUBERGINE MIT ZUCCHINI, TOMATE UND MOZARELLA
AN RUCOLASALAT, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND PARMESAN-BROTCHIP**

€ 11,50

SUPPE – LA SOUPE

**KAROTTEN-INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER GARNELE
UND FRÜHLINGSLAUCH**

€ 8,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE AN TOMATENRAGOUT, PARMESAN, RUCOLA
UND MEDITERRANEM GEMÜSE**

€ 17,00

VEGAN:

**GEBRATENER GRÜNER SPARGEL AUF MEDITERRANER GEMÜSECRÈME,
ROSMARIN-KARTOFFELN, TAGGIASCHEN OLIVEN,
RUCOLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 17,50

FISCHE – LES POISSONS

**SEETEUFELMEDAILLONS AUF KRÄUTERRISOTTO,
GESCHMORTER PAPRIKA UND ROSMARINJUS**

€ 28,50

**KABELJAULOIN AUF PARMESAN-KNOBLAUCHMOUSSELINE,
KAROTTEN-FENCHEL-ZUCCHINIGEMÜSE UND SAUCE BOUILLABAISSE**

€ 23,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**ZART GESCHMORTE LAMMHAXE AUF CRÈMIGER POLENTA
UND MEDITERRANEM GEMÜSE AN SALBEIJUS**

€ 23,50

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

€ 20,50

**BAVETTESTEAK AN ROTWEINSCHALOTTEN, ROSMARIN-KARTOFFELN
UND SCHNIPPELBOHNEN**

€ 27,50

**SCHWARZFEDERHUHN AN LINGUINI, KOHLRABIGEMÜSE
UND PORTWEINJUS**

€ 23,50

RESTAURANT

F leur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

APFELTARTE AN WALNUSSEISCRÈME UND BOURBONVANILLE-SAHNE

€ 8,50

**VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE AN TAHITI-VANILLEEIS
UND WALDBEERCOULIS**

€ 9,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ROSMARIN, KLASSISCH UND VON DER ZITRONE**

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL AN SAUCE SICILIENNE, FEINEN
SALATSPITZEN UND KONFIERTER PERRINITOMATE**

**ZART GESCHMORTE LAMMHAXE AUF CRÉMIGER POLENTA
UND MEDITERRANEM GEMÜSE AN SALBEIJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ROSMARIN, KLASSISCH UND VON DER ZITRONE**

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**GRATINIERTER AUBERGINE MIT ZUCCHINI, TOMATE UND MOZARELLA
AN RUCOLASALAT, HAUSGEMACHTEM PESTO
UND PARMESAN-BROTCHIP**

**KAROTTEN-INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER GARNELE
UND FRÜHLINGSLAUCH**

**GEBRATENER GRÜNER SPARGEL AUF GEMÜSECRÈME,
ROSMARIN-KARTOFFELN, TAGGIASCHEN OLIVEN,
RUCOLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

APFELTARTE AN WALNUSSEISCRÈME UND BOURBONVANILLE-SAHNE

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

**CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN, PESTO, CHAMPIGNONS
UND FEINEN SALATSPITZEN**

**KAROTTEN-INGWER-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER GARNELE
UND FRÜHLINGSLAUCH**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**KABELJAULOIN AUF PARMESAN-KNOBLAUCHMOUSSELINE,
KAROTTEN-FENCHEL-ZUCCHINIGEMÜSE UND SAUCE BOUILLABASSE**

**VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE AN TAKITI-VANILLEEIS
UND FRÜCHTECOULIS**

€ 43,00