

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

**€ 15,00**

**SALAT VOM PULPO MIT ZUCKERSCHOTEN, LIMETTEN,  
SPROSSEN, RADIESCHEN UND FRÜHLINGSLAUCH  
AN BASILIKUM-PETERSILIEN-PESTO UND FEINEN SALATSPITZEN**

**€ 14,50**

**MARINIERTER GRÜNER SPARGEL AN POCHIERTEM EI,  
SAUCE SICILIENNE, FRISCHEM SALAT UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**€ 11,50**

## SUPPE – LA SOUPE

**BÄRLAUCHCRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOMATE UND CRÈME FRAÎCHE**

**€ 7,50**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES** **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

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

€ 17,50

**VEGAN:**

**SPARGEL MIT OLIVENÖL, SAUTIERTEN NEUEN KARTOFFELN, SAUCE  
SICILIENNE UND KNACKIGEM RUCOLASALAT**

€ TAGESPREIS

## **FISCHE – LES POISSONS**

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

€ 24,50

**SAIBLINGSFILET AUF TOMATEN-LAUCH-MOUSSELINE UND GEBRATENEM  
GRÜNEN SPARGEL AN SAUCE BOUILLABAISSE**

€ 21,00

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**SAFTIGES ENTRECÔTE AN BRATKARTOFFELN, KRÄUTERBUTTER,  
BOHNENGEMÜSE UND MARSALLAJUS**

€ 25,00

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

€ 20,50

**MEDAILLONS VON DER MILCHKALBSHÜFTE, AN CRÉMIGER POLENTA  
UND PROVENCALISCHEM GEMÜSE MIT ROSMARINJUS**

€ 22,50

**COQ AU VIN MIT CHAMPIGNONS, SPECK, KAROTTEN UND ZWIEBELN  
AUF PARMESANMOUSSELINE**

€ 21,00

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## DESSERT – LES DESSERTS

**PAIN PERDU MIT GEBRATENER ANANAS UND APRIKOSEN-JOGHURTSAUCE**

€ 8,00

**VACHARIN VOM RHABARBER MIT JOGHURTEIS, VANILLESAHNE,  
MERAINGUE, GEBRANNTEN MANDELN, AMARETTINIS  
UND FRUCHTCOULIS**

€ 8,00

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
KAKAO, KLASSISCH UND VON DER HIMBEERE**

€ 8,00

## KÄSE – LE FROMAGE

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **3-GANG-MENU**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
KAKAO, KLASSISCH UND VON DER HIMBEERE**

€ 34,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**MARINIERTER GRÜNER SPARGEL AN POCHIERTEM EI,  
SAUCE SICILIENNE, FRISCHEM SALAT UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

\*\*\*

**BÄRLAUCHCRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOMATE UND CRÈME FRAÎCHE**

\*\*\*

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

\*\*\*

**PAIN PERDU MIT GEBRATENER ANANAS UND APRIKOSEN-JOGHURTSAUCE**

**€ 38,50**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## 5-GANG-MENU

**SALAT VOM PULPO MIT ZUCKERSCHOTEN, LIMETTEN,  
SPROSSEN, RADIESCHEN UND FRÜHLINGSLAUCH  
AN BASILIKUM-PETERSILIEN-PESTO UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

**BÄRLAUCHCRÈMESÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,  
TOMATE UND CRÈME FRAÎCHE**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

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

\*\*\*

**VACHARIN VOM RHABARBER MIT JOGHURTEIS, VANILLESAHNE,  
MERAINGUE, GEBRANNTEN MANDELN, AMARETTINIS  
UND FRUCHTCOULIS**

€ 43,00