

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

**VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE MIT KAPERNÄPFELN,
SARDELLEN, PARMESAN UND RUCOLASALAT
AN GEBRATENER WURZELSUDKARTOFFEL**

€ 14,50

**SASHIMI VOM LACHS AN LIMONEN-PFEFFER-MARINADE,
SAUCE SICILIENNE, KONFIERTER TOMATE, PARMESANCHIP
UND FEINEN SALATSPITZEN**

€ 13,00

**RICOTTA-ZUCCHINI-TARTINE, AN FRISCHEM BASILIKUM, CONCASSÉ,
HAUSGEMACHTEM PESTO, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND FRÜHLINGSLAUCH MIT FRISCHEM SALAT**

€ 9,50

SUPPE – LA SOUPE

**GAZPACHO MIT GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE,
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE**

€ 8,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**RAVIOLI MIT FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG,
AN TOMATENCONCASSÉ, PESTO, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH
UND RUCOLASALAT**

€ 18,50

VEGAN:

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

€ 17,50

FISCHE – LES POISSONS

**MAISCHOLLENFILETS AUF TOMATENRISOTTO
UND ZWIEBEL-SPECK-ZUCCHINI-OLIVENGEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEM
PESTO**

€ 22,00

**WOLFSBARSCHFILET, KROSS GEBRATEN, AN SCHWARZEM REIS AUS
DEM PIEMONT, JUNGEM GEMÜSE, SAUCE ROUILLE UND JUS**

€ 24,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**MAIBOCKRÜCKEN AUF KRÄUTERKARTOFFELPÜREE UND PILZEN À LA
CRÈME MIT SHERRYJUS**

€ 29,00

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

€ 21,50

**RINDERFILET AN MARSALLAJUS, ROTWEINSCHALOTTEN UND
ZUCCHINI-KAROTTEN-SPAGHETTI MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES**

€ 27,50

**GESCHMORTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN AN PARMESAN-LINGUINI
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE MIT PORTWEINJUS**

€ 25,00

RESTAURANT

F leur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

**DREIERLEI SORBET,
HIMBEERE/APFEL/ANANAS**

€ 7,50

**ECLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTEN MANDELN
UND EINER KUGEL HAUSGEMACHTER EISCRÈME**

€ 8,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
WEISSE SCHOKOLADE, KLASSISCH UND VON DER ERDBEERE**

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**SASHIMI VOM LACHS AN LIMONEN-PFEFFER-MARINADE,
SAUCE SICILIENNE, KONFIERTER TOMATE, PARMESANCHIP
UND FEINEN SALATSPITZEN**

**GESCHMORTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN AN PARMESAN-LINGUINI
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE MIT PORTWEINJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
WEISSE SCHOKOLADE, KLASSISCH UND VON DER ERDBEERE**

€ 34,50

RESTAURANT

F leur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**RICOTTA-ZUCCHINI-TARTINE, AN FRISCHEM BASILIKUM, CONCASSÉ,
HAUSGEMACHTEM PESTO, TAGGIASCHEN OLIVEN
UND FRÜHLINGSLAUCH MIT FRISCHEM SALAT**

**GAZPACHO MIT (GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE),
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE**

**RAVIOLI MIT FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG,
AN TOMATENCONCASSÉ, PESTO, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH
UND RUCOLASALAT**

**DREIERLEI SORBET,
HIMBEERE/APFEL/ANANAS**

€ 38,50

RESTAURANT

F leur de Sel

5-GANG-MENU

VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE MIT KAPERNÄPFELN,
SARDELLEN, PARMESAN UND RUCOLASALAT
AN GEBRATENER WURZELSUDKARTOFFEL

GAZPACHO MIT GEBRATENER ARGENTINISCHER WILDFANGGARNELE,
CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH UND TOMATEN-GURKEN-BRUNOISE

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

WOLFSBARSCHFILET, KROSS GEBRATEN, AN SCHWARZEM REIS AUS
DEM PIEMONT, JUNGEM GEMÜSE, SAUCE ROUILLE UND JUS

ECLAIR MIT DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE, GEBRANNTEN MANDELN
UND EINER KUGEL HAUSGEMACHTER EISCRÈME

€ 43,00