

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**

**BURRATA IM TOMATENPULPE MIT CROUTONS UND FRÜHLINGSLAUCH  
AN FRISCHEM BASILIKUM**

**€ 12,50**

**CEVICHE VON DER DORADE MIT SPROSSEN, ZUCKERSCHOTEN,  
RADIESCHEN, FRÜHLINGSLAUCH UND GRANATAPFEL  
AN FEINEN SALATSPITZEN**

**€ 14,50**

**SASHIMI VOM RINDERFILET MIT SAUCE SICILIENNE UND BRUSCHETTA  
VON OLIVENTAPENADE AN RUCOLASALAT**

**€ 16,00**

## SUPPE – LA SOUPE

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

**€ 8,50**

RESTAURANT

# F leur de Sel

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

**HAUSGEMACHTE PASTA MIT SOMMERTRÜFFEL, PARMESAN  
UND RUCOLASALAT**

€ 26,00

**VEGAN:**

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

€ 16,50

## **FISCHE – LES POISSONS**

**IRISCHES WILDWASSER-LACHSFILET AUF KRÄUTERRISOTTO,  
SAUCE ROUILLE UND MEDITERRANEM GEMÜSE**

€ 24,50

**ZART GESCHMORTER PULPO IM TOMATENFOND  
MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND SCHWARZEM REIS AUS DEM PIEMONT**

€ 26,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**RINDERFILET AN MIT PARMESAN GRATINIERTEM GRÜNEN SPARGEL,  
GRATIN DAUPHINOISE UND BORDEAUXJUS**

€ 28,50

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

€ 21,50

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE AUF  
ROTWEINRISOTTO UND BUNTEM GEMÜSEBEET MIT OLIVENJUS**

€ 27,50

**SCHWARZFEDERHUHN AUF PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE,  
GESCHMORTER PAPRIKA UND MARSALLAJUS**

€ 24,00

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## DESSERT – LES DESSERTS

APRIKOSENSÜPPCHEN MIT KANDIERTEN MANDELN, AMARETTINIS,  
VANILLEEIS, MERAINGUE UND MIKKADO

€ 7,50

WINDBEUTEL MIT ERDBEERMUSSE, COULIS  
UND FRISCHEN ERDBEEREN

€ 8,50

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
BAILEYS, KLASSISCH UND VON DER WALDEERE

€ 8,00

## KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **3-GANG-MENU**

**SASHIMI VOM RINDERFILET MIT SAUCE SICILIENNE UND BRUSCHETTA  
VON OLIVENTAPENADE AN RUCOLASALAT**

\*\*\*

**IRISCHES WILDWASSER-LACHSFILET AUF KRÄUTERRISOTTO,  
SAUCE ROUILLE UND MEDITERRANEM GEMÜSE**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
BAILEYS, KLASSISCH UND VON DER WALDEERE**

€ 34,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

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

**BURRATA IM TOMATENPULPE MIT CROUTONS UND FRÜHLINGSLAUCH  
AN FRISCHEM BASILIKUM**

\*\*\*

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

\*\*\*

**DEUTSCHER SPARGEL MIT IN OLIVENÖL GEBRATENEN  
NEUEN KARTOFFELN AN ROSMARIN**

\*\*\*

**WINDBEUTEL MIT ERDBEERMUSSE, COULIS  
UND FRISCHEN ERDBEEREN**

€ 38,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## 5-GANG-MENU

**CEVICHE VON DER DORADE MIT SPROSSEN, ZUCKERSCHOTEN,  
RADIESCHEN, FRÜHLINGSLAUCH UND GRANATAPFEL  
AN FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

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

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**SCHWARZFEDERHUHN AUF PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE,  
GESCHMORTER PAPRIKA UND MARSALLAJUS**

\*\*\*

**APRIKOSENSÜPPCHEN MIT KANDIERTEN MANDELN, AMARETTINIS,  
VANILLEEIS, MERAINGUE UND MIKKADO**

€ 43,00