

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 VON DER KALBSHÜFTE MIT DEM GOLDENEN VOM WACHTELEI,
PARMESAN-GRAUBROTCHIP, DIJONAISE UND FEINEN SALATSPITZEN**

€ 13,50

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
TOMATE, KNOBLAUCH, FRÜHLINGSLAUCH UND CREMA
AN FEINEN SALATSPITZEN**

€ 13,50

**GRATINIERTER ZUCCHINI MIT TOMATENCONCASSÉ, ZIEGENFRISCHKÄSE,
FRÜHLINGSLAUCH, GETROCKNETEN TOMATEN,
PARMESAN UND RUCOLA**

€ 9,50

SUPPE – LA SOUPE

**GAZPACHO MIT GEBRATENER WILDFANGGARNELE,
RUCOLA UND TRÜFFELÖL**

€ 8,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**HAUSGEMACHTE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT RATATOUILLECRÈME
MIT PESTO, PARMESANESPUMA, SAUTIERTEM KNOBLAUCH,
SCHALOTTEN UND CHERRYTOMATEN**

€ 18,50

VEGAN:

**HUMUS MIT GEBRATENEN ARTISCHOCKEN, RUCOLA, ESCHALOTTEN,
TOMATEN UND PAPRIKA**

€ 16,50

FISCHE – LES POISSONS

**WOLFSBARSCH AN KRÄUTERRISOTTO, HAUSGEMACHEM AIOLI
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE, MIT TOMATENJUS**

€ 23,50

**ZART GEGARTER PULPO AN TOMATENJUS MIT GESCHMORTEM GEMÜSE
UND GEBRATENEN ROSMARIN-KARTOFFELN**

€ 24,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**SAFTIGES RUMPSTEAK AUF SCHALOTTENCONFIT, SPECKBOHNEN UND
SCHNITTLAUCH-CRÈME FRAÎCHE-KARTOFFEL, AN PFEFFERJUS**

€ 24,50

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

€ 20,50

**MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME
AUF EINEM ÉCRASÉ VON KARTOFFELN, KAROTTEN UND LAUCH
AN GRÜNEM SPARGEL UND MARSALAJUS**

€ 19,50

**IBERICOSCHWEINEFILET IM TRAMEZZINIMANTEL
AN AUBERGINENLASAGNE UND ZITRONEN-THYMIANJUS**

€ 24,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

**POCHIERTER PFIRSICH MIT HAUSGEMACHTEM MANDELMILCHEIS,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND FRÜCHTECOULIS**

€ 8,50

**JOGHURTSÜPPCHEN MIT ERDBEEREN, MINZE, MANDELN, AMARETTINI
UND HAUSGEMACHTEM HONIGEIS**

€ 8,00

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

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**SALAT VON CALAMARETTI MIT FRISCHEN KRÄUTERN,
TOMATE, KNOBLAUCH, FRÜHLINGSLAUCH UND CREMA
AN FEINEN SALATSPITZEN**

**MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME
AUF EINEM ÉCRASÉ VON KARTOFFELN, KAROTTEN UND LAUCH
AN GRÜNEM SPARGEL UND MARSALAJUS**

**JOGHURTSÜPPCHEN MIT ERDBEEREN, MINZE, MANDELN, AMARETTINI
UND HAUSGEMACHTEM HONIGEIS**

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**GRATINIERTER ZUCCHINI MIT TOMATENCONCASSÉ, ZIEGENFRISCHKÄSE,
FRÜHLINGSLAUCH, GETROCKNETEN TOMATEN,
PARMESAN UND RUCOLA**

GAZPACHO MIT RUCOLA UND TRÜFFELÖL

**HAUSEGEMACHTE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT RATATOUILLECRÈME
MIT PESTO, PARMESANESPUMA, SAUTIERTEM KNOBLAUCH,
SCHALOTTEN UND CHERRYTOMATEN**

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

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

**TATAR VON DER KALBSHÜFTE MIT DEM GOLDENEN VOM WACHTELEI,
PARMESAN-GRAUBROTCHIP, DIJONAISE UND FEINEN SALATSPITZEN**

**GAZPACHO MIT GEBRATENER WILDFANGGARNELE,
RUCOLA UND TRÜFFELÖL**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**WOLFSBARSCH AN KRÄUTERRISOTTO, HAUSGEMACHTEM AIOLI
UND JUNGEM MARKTGEMÜSE, MIT TOMATENJUS**

**POCHIERTER PFIRSICH MIT HAUSGEMACHTEM MANDELMILCHEIS,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND FRÜCHTECOULIS**

€ 43,00