

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

**FRITTIERTE SARDELLEN AN SAUCE ROUILLE
UND TAGGIASCHEN OLIVEN, MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN,
GREMOLATA, ZITRONE UND FEINEN SALATSPITZEN**

€ 14,50

**FEINE TRANCHEN VOM RINDERFILET
MIT MARINIERTEN PFIFFERLINGEN, PARMESANHOBELN, RUCOLAPESTO,
PINIENKERNEN UND FRISCHEM SALAT**

16,50

**STEINPILZTARTINE MIT KRÄUTERN, PARMESANCHIP,
KONFIERTER COCKTAILTOMATE, FRÜHLINGSLAUCH,
TOMATENCONCASSÉE UND SALATSPITZEN**

€ 15,50

SUPPE – LA SOUPE

**PFIFFERLINGSKRÈME-SÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,
KRÈME FRAÎCHE UND FEINEN PFIFFERLINGEN**

€ 8,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**STEINPILZRAVIOLI MIT PARMESANSAUCE, GESCHMORTEN ZWIEBELN,
FRISCHEN KRÄUTERN, FRISCHEM TRÜFFEL, PESTO, GERÖSTETEN PISTAZIEN
UND RUCOLASALAT**

€ 22,00

VEGAN:

**MIT TOFUBOLGNESE GEFÜLLTE PAPRIKA AUF TOMATEN-KRÄUTER-
COUSCOUS AN RUCOLASALAT, GETROCKNETEN TOMATEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 18,50

FISCHE – LES POISSONS

**GEBRATENE MEERÄSCHE AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜRÉE
AN SAUTIERTEM SPINAT UND ERDNUSSSAUCE**

€ 25,50

**DUO VON PULPO UND DORADENFILET AUF TOMATEN-COUSCOUS AN
MEDITERRANEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

€ 26,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**SAFTIGES BAVETTESTEAK AUF SCHALOTTENCONFIT,
MIT SPECKBOHNEN UND GEBRATENEN KRÄUTER-KARTOFFELN
AN BORDEAUXJUS**

€ 27,50

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

€ 21,50

**ROSA GEBRATENES IBERICO-SCHWEINEFILET AN GRATIN DAUPHINOISE
UND SCHMORGEMÜSE AN TRÜFFELJUS**

€ 25,50

**GESCHMORTE LAMMHAXE MIT GREMOLATA
AUF CURCUMA-PARMESAN-GRAUPENRISOTTO
AN MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINJUS**

€ 24,50

RESTAURANT

F leur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

VANILLE-PANNA COTTA AN ANANASCOULIS UND COCOSSORBET

€ 8,50

WINDBEUTEL, MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND HAUSGEMACHTER EISCRÈME

€ 8,50

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER ERDNUSS

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**FRITTIERTE SARDELLEN AN SAUCE ROUILLE
UND TAGGIASCHEN OLIVEN, MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN,
GREMOLATA, ZITRONE UND FEINEN SALATSPITZEN**

**GESCHMORTE LAMMHAXE MIT GREMOLATA
AUF CURCUMA-PARMESAN-GRAUPENRISOTTO
AN MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARINJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
AMARETTO, KLASSISCH UND VON DER ERDNUSS**

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**STEINPILZTARTINE MIT KRÄUTERN, PARMESANCHIP,
KONFIERTER COCKTAILTOMATE, FRÜHLINGSLAUCH,
TOMATENCONCASSÉE UND SALATSPITZEN**

**PFIFFERLINGSCRÈME-SÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,
CRÈME FRAÎCHE UND FEINEN PFIFFERLINGEN**

**MIT TOFUBOLGNESE GEFÜLLTE PAPRIKA AUF TOMATEN-KRÄUTER-
COUSCOUS AN RUCOLASALAT, GETROCKNETEN TOMATEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH
UND HAUSGEMACHTEM PESTO**

**WINDBEUTEL, MIT WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE GEFÜLLT,
KARAMELISIERTEN MANDELN UND HAUSGEMACHTER EISCRÈME**

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

FEINE TRANCHEN VOM RINDERFILET
MIT MARINIERTEN PFIFFERLINGEN, PARMESANHOBELN, RUCOLAPESTO,
PINIENKERNEN UND FRISCHEM SALAT

PFIFFERLINGSCRÈME-SÜPPCHEN MIT CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH,
CRÈME FRAÎCHE UND FEINEN PFIFFERLINGEN

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

GEBRATENE MEERÄSCHE AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜRÉE
AN SAUTIERTEM SPINAT UND ERDNUSSSAUCE

VANILLE-PANNA COTTA AN ANANASCOULIS UND COCOSSORBET

€ 43,00