

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

**AUBERGINE MIT TOMATE, ZUCCHINI, MOZARELLA ÜBERBACKEN,
AN HAUSGEMACHTEM PESTO, PARMESANCHIP UND BASILIKUM**

€ 13,00

**HAUSGEBEITZTER IRISCHER WILDWASSERLACHS
AN SENF-HONIG-DILLSAUCE, KRÄUTER-PARMESAN-BROTCHIP
UND SALATSPITZEN**

15,00

**GEBACKENES KALBSBRIES AN PFIFFERLINGEN À LA CRÈME
MIT PERSILADE UND FEINEM SALATBOUQUET**

€ 16,50

SUPPE – LA SOUPE

**KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER CHORIZZO, CROUTONS,
FRÜHLINGSLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE**

€ 8,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**KÜRBISRAVIOLI AN ROQUEFORTSAUCE MIT SCHWARZEN WALNÜSSEN
UND PISTAZIEN**

€ 18,00

VEGAN:

**ËCRASSÉ VON DER KARTOFFEL, LAUCH, KAROTTE UND SCHALOTTE AN
GEBRATENER ROTEN BETE UND BLUMENKOHL,
MIT SCHALOTTEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE**

€ 17,00

FISCHE – LES POISSONS

**GEBRATENER SEETEUFEL AUF CURCUMA-PERLGRAUPEN MIT
ROMANESCO AN KRÄUTER-CRÈMEFOND**

€ 26,00

**GEBRATENE JACOBSMUSCHELN AUF SAFRANRISOTTO,
SAUTIERTEM SPINAT UND GESCHMORTER PAPRIKA**

€ 28,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**GEBRATENE KALBSLEBER AUF SALBEI-KARTOFFELMOUSSELINE
AN GEBRATENEN ÄPFELN MIT PREISELBEEREN
UND GESCHMORTEN ZWIEBELN**

€ 24,00

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

€ 20,50

**HIRSCHRÜCKENSTEAK AN STEINPILZ-CRÈMESAUCE
MIT BRATKARTOFFELN UND WIRSINGGEMÜSE**

€ 29,50

**SCHWARZFEDERHUHN AN LINGUINI MIT PFIFFERLINGEN À LA CRÈME
UND GEBRATENEM BLUMENKOHL**

€ 24,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

TIRAMISU COMME CHEZ MAMI

€ 8,00

KARAMELISIERTER APFELSPALTEN MIT SAHNE MANDELN,
HAUSGEMACHTER EISCRÈME UND KARAMELSAUCE

€ 8,50

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
BAILEY'S, KLASSISCH UND VON DER AMARENKIRSCHEN

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**HAUSGEBEITZTER IRISCHER WILDWASSERLACHS
AN SENF-HONIG-DILLSAUCE, KRÄUTER-PARMESAN-BROTCHIP
UND SALATSPITZEN**

**SCHWARZFEDERHUHN AN LINGUINI MIT PFIFFERLINGEN À LA CRÈME
UND GEBRATENEM BLUMENKOHL**

TIRAMISU COMME CHEZ MAMI

€ 34,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**AUBERGINE MIT TOMATE, ZUCCHINI, MOZARELLA ÜBERBACKEN,
AN HAUSGEMACHTEM PESTO, PARMESANCHIP UND BASILIKUM**

**KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT, CROUTONS, FRÜHLINGSLAUCH
UND CRÈME FRAÎCHE**

**ÉCRASSÉ VON DER KARTOFFEL, LAUCH, KAROTTE UND SCHALOTTE AN
GEBRATENER ROTEN BETE UND BLUMENKOHL,
MIT SCHALOTTEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE**

**KARAMELISIERTER APFELSPALTEN MIT SAHNE MANDELN,
HAUSGEMACHTER EISCRÈME UND KARAMELSAUCE**

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

AUBERGINE MIT TOMATE, ZUCCHINI, MOZARELLA ÜBERBACKEN,
AN HAUSGEMACHTEM PESTO, PARMESANCHIP UND BASILIKUM

KÜRBIS-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER CHORIZZO, CROUTONS,
FRÜHLINGSLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

GEBRATENER SEETEUFEL AUF CURCUMA-PERLGRAUPEN MIT
ROMANESCO AN KRÄUTER-CRÈMEFOND

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
BAILEY'S, KLASSISCH UND VON DER AMARENAKIRSCHEN

€ 43,00