

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

**CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST MIT ROTER BETE,
PARMESAN, KANDIERTEN WALNÜSSEN UND FELDSALAT**

€ 15,00

**POCHIERTES EI MIT TRÜFFEL AN MARINIERTEM GRÜNEN SPARGEL,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, KAPERN UND PINIENKERNEN
AN FEINEN SALATSPITZEN**

14,00

**AVOCADO-FLUSSKREBS-SALAT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,
KRESSE AN COCKTAILSAUCE, CROSTINI UND FRISCHEM SALAT**

€ 15,00

SUPPE – LA SOUPE

**MARONEN-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE, PETERSILIE
UND GEBRANNTEN MARONEN**

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**HAUSGEMACHTE PARMESAN-LINGUINI AN TOMATENCONCASSÉE,
RUCOLAPESTO, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH UND FRISCHEM BASILIKUM**

€ 19,00

VEGAN:

**PAPRIKA, GEFÜLLT MIT AUBERGINENCRÈME UND
CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT RATATOUILLECRÈME
AN CURCUMA-GRAUPEN MIT TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH
UND RUCOLASALAT**

€ 17,50

FISCHE – LES POISSONS

**GEBRATENES ZANDERFILET AUF ÉCRASSÉ VON KARTOFFEL, KAROTTE,
LAUCH UND ZWIEBELN AN ROTER BÈTE UND RIESLINGJUS**

25,00

**SEEZUNGENRÖLLCHEN, MIT LACHSFARCE GEFÜLLT,
AUF SAFRANRISOTTO UND PARMESANSPINAT
AN WEISSWEIN-CRÈME-SUD**

€ 26,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**ENTRECÔTE MIT SPECKBOHNEN, ROTWEIN-ZWIEBELPÜRÉE
UND KRÄUTERKARTOFFELN AN BORDEAUXJUS**

€ 26,50

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

€ 20,50

**HIRSCHGULASCH AN CRÈMESAUCE MIT STEINPILZ-TAGLIATELLE
KRÄUTERSAITLINGEN UND PREISELBEEREN**

€ 24,50

**ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AN ROTWEINRISOTTO,
PARMESANSPINAT UND PORTWEINJUS**

€ 24,50

RESTAURANT

F leur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

VACHARIN MIT ORANGENFILETS, SAHNE, MANDELN, AMARETTINIS,
MERAINGUE UND JOGHURTEIS

€ 8,00

PROFITEROLE, MIT HASELNUSSMOUSSE GEFÜLLT,
AN MANDELN UND CRÈMEEIS

€ 8,50

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ZIMT, KLASSISCH UND VON DER MANDARINE

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST MIT ROTER BETE,
PARMESAN, KANDIERTEN WALNÜSSEN UND FELDSALAT**

**GEBRATENES ZANDERFILET AUF ÉCRASSÉ VON KARTOFFEL, KAROTTE,
LAUCH UND ZWIEBELN AN ROTER BETE UND RIESLINGJUS**

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ZIMT, KLASSISCH UND VON DER MANDARINE**

€ 34,50

RESTAURANT

F leur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**POCHIERTES EI MIT TRÜFFEL AN MARINIERTEM GRÜNEN SPARGEL,
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH, KAPERN UND PINIENKERNEN
AN FEINEN SALATSPITZEN**

**MARONEN-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE, PETERSILIE
UND GEBRANNTEN MARONEN**

**PAPRIKA, GEFÜLLT MIT AUBERGINENCRÈME UND
CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT RATATOUILLECRÈME
AN CURCUMA-GRAUPEN MIT TAGGIASCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH
UND RUCOLASALAT**

**PROFITEROLE, MIT HASELNUSSMOUSSE GEFÜLLT,
AN MANDELN UND CRÈMEEIS**

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

AVOCADO-FLUSSKREBS-SALAT MIT TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,
KRESSE AN COCKTAILSAUCE, CROSTINI UND FRISCHEM SALAT

MARONEN-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE, PETERSILIE
UND GEBRANNTEN MARONEN

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

HIRSCHGULASCH AN CRÈMESAUCE MIT STEINPILZ-TAGLIATELLE
KRÄUTERSAITLINGEN UND PREISELBEEREN

VACHARIN MIT ORANGENFILETS, SAHNE, MANDELN, AMARETTINIS,
MERAINGUE UND JOGHURTEIS

€ 43,00