

RESTAURANT

F leur 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

**ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VON DER MILCHKALBSHÜFTE
AN TRÜFFELMAJONAISE UND GEBRATENEN KARTOFFELN
MIT PARMESAN UND TOMATENRAGOUT**

€ 15,50

**AVOCADO-FLUSSKREBS-SALAT AN COCKTAILSAUCE
MIT CHERRY-STRAUCHTOMATEN, KRESSE UND SALAT
MIT DUNKLEM BALSAMICO AN KRÄUTER-BROTCHIP**

€ 14,00

**CROTTIN DE CHAVIGNOL VOM FERMIER (BAUERNHOF)
AUF ROTE BÈTE CARPACCIO, MIT BIRNENSENF, FELDSALAT,
KANDIERTEN WALNÜSSEN UND BIRNENSPALTEN**

€ 12,50

SUPPE – LA SOUPE

**MARONEN-CRÈME-SÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE
UND RAVIOLI MIT GÄNSEBRUST-PFLAUME-FÜLLUNG**

€ 8,50

RESTAURANT

F leur de Sel

NUDELGERICHTE – LES PÂTES **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**WALNUSS-FEIGEN-RAVIOLI AN CRÈME GORGONZOLA, PETERSILIENPESTO,
SCHWARZEN WALNÜSSEN UND GERÖSTETEN PISTAZIEN**

€ 18,00

VEGAN:

**PASTA PUGLIESE AN TOMATENRAGOUT MIT PESTO,
TAGGIAISCHEN OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN,
GESCHMORTEN SCHALOTTEN, KNOBLAUCH UND RUCOLASALAT**

€ 17,00

FISCHE – LES POISSONS

**WOLFSBARSCHFILET AN WALNUSSRISOTTO
MIT GLASIERTEM WURZELGEMÜSE, PETERSILIENPESTO
UND FELDSALAT**

€ 24,00

**SEEZUNGE, IM GANZEN GEBRATEN, AN SAUTIERTEM SPINAT,
KARTOFFELMOUSSELINE UND WEISSWEIN-CRÈME**

€ 29,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

FLEISCH – LA VIANDE

**SAFTIGES RINDERFILET AN GRATIN DAUPHINOISE MIT
ROTWEINZWIEBELN UND KAROTTEN-ZUCCHINI-SPAGHETTINI**

€ 28,50

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

€ 20,50

**ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN, UNTER DER PISTAZIENKRUSTE,
AN APFEL-ROTKRAUT MIT GEBRATENEM SERVIETENKNÖDEL
UND WACHOLDERJUS**

€ 29,50

**ZARTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN
MIT PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE, GESCHMORTEN
ROTEN PAPRIKAFILETS UND ROSMARINJUS**

€ 25,00

RESTAURANT

Fleur de Sel

DESSERT – LES DESSERTS

HASELNUSSMOUSSE AN ORANGEN-CRÈME-EIS, MIKKADO
UND HEIDELBEERKOMPOTT

€ 8,50

APFEL-VODKASORBET MIT HIMBEERESPUMA

€ 7,00

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
ZIMT, KLASSISCH UND VON DER AMARENAKIRSCHEN

€ 8,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

3-GANG-MENU

**AVOCADO-FLUSSKREBS-SALAT AN COCKTAILSAUCE
MIT CHERRY-STRAUCHTOMATEN, KRESSE UND SALAT
MIT DUNKLEM BALSAMICO AN KRÄUTER-BROTCHIP**

**ZARTE IBERICO-SCHWEINEBÄCKCHEN
MIT PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE, GESCHMORTEN
ROTEN PAPRIKAFILETS UND ROSMARINJUS**

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

€ 34,50

RESTAURANT

F leur de Sel

4-GANG-MENU (VEGETARISCH)

**CROTTIN DE CHAVIGNOL VOM FERMIER (BAUERNHOF)
AUF ROTE BETE CARPACCIO, MIT BIRNENSENF, FELDSALAT,
KANDIERTEN WALNÜSSEN UND BIRNENSPALTEN**

**MARONEN-CRÈME-SÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE
UND RAVIOLI MIT GÄNSEBRUST-PFLAUME-FÜLLUNG**

**WALNUSS-FEIGEN-RAVIOLI AN CRÈME GORGONZOLA, PETERSILIENPESTO,
SCHWARZEN WALNÜSSEN UND GERÖSTETEN PISTAZIEN**

APFEL-VODKASORBET MIT HIMBEERESPUMA

€ 38,50

RESTAURANT

Fleur de Sel

5-GANG-MENU

**ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VON DER MILCHKALBSHÜFTE
AN TRÜFFELMAJONAISE UND GEBRATENEN KARTOFFELN
MIT PARMESAN UND TOMATENRAGOUT**

**MARONEN-CRÈME-SÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE
UND RAVIOLI MIT GÄNSEBRUST-PFLAUME-FÜLLUNG**

SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO

**WOLFSBARSCHFILET AN WALNUSSRISOTTO
MIT GLASIERTEM WURZELGEMÜSE, PERTERSILIENPESTO
UND FELDSALAT**

**HASELNUSSMOUSSE AN ORANGEN-CRÈME-EIS, MIKKADO
UND HEIDELBEERKOMPOTT**

€ 43,00