

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**

**TARTAR VOM FJORDLACHS MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN,  
KRÄUTERN UND FRÜHLINGSLAUCH AN CROSTINI UND FRISCHEM SALAT**

**€ 15,00**

**ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VOM RINDERFILET MIT POCHIERTEM EI  
UND KRÄUTERSAUCE AN CRÈMIGEN KARTOFFELSALAT**

**16,50**

**ZIEGENKÄSE MIT THYMIANHONIG AN GERÖSTETEN PINIENKERNEN,  
FELDSALAT UND FEIGEN**

**€ 11,50**

## SUPPE – LA SOUPE

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,  
PETERSILIE UND CROUTONS**

**€ 8,50**

RESTAURANT

# F leur de Sel

## **NUDELGERICHTE – LES PÂTES** **VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**GNOCCHI MIT MARONENFÜLLUNG AN STEINPILZ-CRÈMESAUCE,  
PREISELBEEREN UND KANDIERTEN MARONEN AN FELDSALAT**

€ 19,00

**VEGAN:**

**KOHLRABI, GEFÜLLT MIT TOMATE, SCHALOTTE, KNOBLAUCH  
UND PETERSILIE AUF OLIVENRISOTTO**

€ 17,00

## **FISCHE – LES POISSONS**

**AUF DER HAUT GEBRATENES EISMEER-FORELLENFILET  
AUF KNOLLESELLERIE-PÜRÉE, PETERSILIEN-KARTOFFELN  
UND CURCUMA-WEISSWEIN-CRÈMEFOND**

24,50

**SALTIMBOCCA VOM STEINBEISSERFILET  
AUF PARMESAN-KRÄUTERRISOTTO AN GEFÜLLTEM KOHLRABI  
UND THYMIANJUS**

€ 24,00

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN UNTER DER PISTAZIENKRUSTE  
AN ZIMT-PREISELBEER-ROTKRAUT  
UND HAUSGEMACHTEN SERVIETTENKNÖDELN MIT BORDEAUXJUS**

€ 29,50

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

€ 20,50

**GESCHMORTE RINDERBACKE AUF PETERSILIEN-KARTOFFELPÜRÉE  
AN KAROTTEN-KOHLRABI-GEMÜSE UND SENFSAATJUS**

€ 24,00

**ENTENKEULE À LA ORANGE AN KARTOFFELMOUSSELINE UND  
GLASIERTEM ROSENKOHL**

€ 24,00

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **DESSERT – LES DESSERTS**

**ORANGENTIRAMISU MIT PAIN D'ÉPICE (SPEKULATIUS)**

€ 8,00

**TARTE AU CITRON MIT MERAINGUE UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 9,50

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
GLÜHWEIN, KLASSISCH UND VON DER WALNUSS**

€ 8,00

## **KÄSE – LE FROMAGE**

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

€ 9,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **3-GANG-MENU**

**TARTAR VOM FJORDLACHS MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN,  
KRÄUTERN UND FRÜHLINGSLAUCH AN CROSTINI UND FRISCHEM SALAT**

\*\*\*

**ENTENKEULE À LA ORANGE AN KARTOFFELMOUSSELINE UND  
GLASIERTEM ROSENKOHL**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,  
GLÜHWEIN, KLASSISCH UND VON DER WALNUSS**

€ 34,50

RESTAURANT

# F leur de Sel

## **4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**ZIEGENKÄSE MIT THYMIANHONIG AN GERÖSTETEN PINIENKERNEN,  
FELDSALAT UND FEIGEN**

\*\*\*

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,  
PETERSILIE UND CROUTONS**

\*\*\*

**GNOCCHI MIT MARONENFÜLLUNG AN STEINPILZ-CRÈMESAUCE,  
PREISELBEEREN UND KANDIERTEN MARONEN AN FELDSALAT**

\*\*\*

**TARTE AU CITRON MIT MERAINGUE UND BOURBON-VANILLEEIS**

€ 38,50

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## 5-GANG-MENU

**ROSA GEBRATENE SCHEIBEN VOM RINDERFILET MIT POCHIERTEM EI  
UND KRÄUTERSAUCE AN CRÈMIGEN KARTOFFELSALAT**

\*\*\*

**SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,  
PETERSILIE UND CROUTONS**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT LIMONCELLO**

\*\*\*

**AUF DER HAUT GEBRATENES EISMEER-FORELLENFILET  
AUF KNOLLESELLERIE-PÜRÉE, PETERSILIEN-KARTOFFELN  
UND CURCUMA-WEISSWEIN-CRÈMEFOND**

\*\*\*

**ORANGENTIRAMISU MIT PAIN D'ÉPICE (SPEKULATIUS)**

€ 43,00