

RESTAURANT

F leur de Sel

SPEISEKARTE ZU WEIHNACHTEN

25./26./12.2018

(ZUSÄTZLICHES ANGEBOT ZUM WEIHNACHTSMENÜ)

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, 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

SCHWARZWURZEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE, PETERSILIE UND CROUTONS

€ 8,50

HAUPTSPEISEN – LES PLATS PRINCIPEAUX

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

€ 19,00

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

€ 24,50

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

€ 29,50

DESSERT – LES DESSERTS

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
GLÜHWEIN, KLASSISCH UND VON DER WALNUSS

€ 8,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50