

Fleur de Sel

PFINGSTMENÜ AM 05. UND 06. 06. 2022



44,- €

**TATAR VOM WEIDEOCHSENFILET MIT CORNICHONS,
SCHALOTTEN, KAPERN, SARDELLEN, KRÄUTERN UND EIGELB
AN FEINEN SALATSPITZEN UND PARMESANBROTCHIP**

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜRÉE AN KOHLRABI-, KAROTTEN-,
RADIESCHENGEMÜSE UND THYMIANJUS**

**GEBACKENE CANNELÉS MIT LAVENDEL-EISCRÈME,
BOURBON-VANILLESAHNE, PISTAZIENCRÈME
UND FEINEN BEEREN**

KÜCHENZEITEN: TÄGLICH VON 17.30 – 21.30 UND ZUSÄTZLICH AN SAMSTAGEN UND FEIERTAGEN VON 12.00 – 14.00 UHR

SONNTAGS UND MONTAGS: RUHETAGE

Fleur de Sel

PFINGSTMENÜ AM 05. UND 06. 06. 2022



44,- €

**TATAR VOM WEIDEOCHSENFILET MIT CORNICHONS,
SCHALOTTEN, KAPERN, SARDELLEN, KRÄUTERN UND EIGELB
AN FEINEN SALATSPITZEN UND PARMESANBROTCHIP**

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELPÜRÉE AN KOHLRABI-, KAROTTEN-,
RADIESCHENGEMÜSE UND THYMIANJUS**

**GEBACKENE CANNELÉS MIT LAVENDEL-EISCRÈME,
BOURBON-VANILLESAHNE, PISTAZIENCRÈME
UND FEINEN BEEREN**

KÜCHENZEITEN: TÄGLICH VON 17.30 – 21.30 UND ZUSÄTZLICH AN SAMSTAGEN UND FEIERTAGEN VON 12.00 – 14.00 UHR

SONNTAGS UND MONTAGS: RUHETAGE