

Fleur de Sel

Menü „Amoureux“ zum Valentinstag

14.02.2023



3 gebratene argentinische Rotschwanz-Garnelen auf gebratenem Knoblauch-Focaccia im Tomaten-Krustentierfonds mit frischem Basilikum, taggiaschen Oliven und Frühlingslauch

☆☆☆☆☆

Champagner-Crèmesüppchen mit Artischocken-Pecorino-Ravioli

☆☆☆☆☆

Cassissorbet mit Cremantgelée

☆☆☆☆☆

Tornedos vom Kalbs- und Rinderfilet unter der Kräuter- und Tomatenkruste auf cremiger Parmesanpolenta, Karotten-Zucchini Gemüse und Trüffeljus

☆☆☆☆☆

Pistazienpralinen an Pistazieneiscreme

77.- €

Dazu unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc - Quincy AOP 2020 - Domaine Pierre Duret - Loire/France (11.-€/0,2l)

La Truffière Syrah AOP 2018 - Domaine de Grangeneuve – Rhône/France (13.-€/0,2l)