



OSTERMENÜ

09./10./04. 2023

(MITTAGS UND ABENDS)

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

**TATAR VOM U.S. IBP-RIND AUF COUS-COUS-SALAT AN RUCOLA
UND PARMESANBROTCHIP, HAUSGEMACHTEM PESTO,
TAGGIASCHEN OLIVEN UND CONFIERTER PERRINITOMATE**

ODER

**POCHIERTES EI AN MARINIERTEM GRÜNEN SPARGEL
UND TRÜFFELMAJONAISE, MIT RUCOLASALAT, TOMATE,
FRÜHLINGSLAUCH, OLIVEN UND PINIENKERNEN**

ODER

**SALAT MIT AVOCADOSTREIFEN, RADIESCHEN, GETROCKNETEN
TOMATEN, SONNENBLUMEN-KERNEN, KÜRBISKERNEN,
ROTE BETE-TALERN, KAROTTEN, PAPRIKA UND SPROSSEN**

**STECKRÜBEN-CRÈMESÜPPCHEN AN GRÜNER SPARGEL-RICOTTA-RAVIOLI
MIT CRÈME FRAÎCHE UND PETERSILIE**

ERDBEERSORBET AN CREMANT

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Entre-deux-Mers AOP, Château Haut-Rian 0,2l Gl. 7,00 / Fl. 23,00€

Réserve Saint Auriol Rosé 2021, Pays d'Oc IGP, 0,2l Gl. 7,00€ / Fl. 24,00€



OSTERMENÜ

09./10./04. 2023

(MITTAGS UND ABENDS)

HAUPTSPEISEN

**IRISCHER WEIDELAMMRÜCKEN UNTER DER PARMESANKRUSTE,
AUF KRÄUTER-KARTOFFEL-MOUSSELINE UND
KAROTTEN-ZUCCHINI-SPARGEL-GEMÜSE AN ROSMARINJUS
ODER**

**DUO VOM KROSS GEBRATENEM DORADENFILET UND IRISCHER
ROTSCHWANZ-GARNELE AUF CRÈMIGER PARMESANPOLENTA UND
SPARGEL-TOMATEN-FENCHEL-ZUCCHINI-GEMÜSE AN SAFRANSAUCE
ODER**

**SPARGEL-ZIEGENKÄSE-RAVIOLI AN SPARGEL-SCHALOTTEN-TOMATEN-
GEMÜSE, HAUSGEMACHTEM PESTO, PARMESANSAUCE
UND RUCOLASALAT
ODER**

**ROSA GEBRATENES BAVETTESTEAK AN MEDITERRANEN
BRATKARTOFFELN, BOHNENGEMÜSE UND ROSMARINJUS**

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Quincy AOP, Sauvignon Blanc, Domaine Pierre Duret, 0,2l Gl. 10,50€ / Fl. 37,00€
Le Premier de Château Valmy 2018, Côtes du Roussillon AOP, 0,2l Gl. 15,50€ / Fl. 55,00€



OSTERMENÜ

09./10./04. 2023

(MITTAGS UND ABENDS)

DESSERTS UND MENÜS

DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE

ODER

**RHABARBER-SCHICHTDESSERT MIT CRUMBLES,
GESCHLAGENER SAHNE UND JOGHURT, KARMELISIERTEN MANDELN,
AMARETTINIS, FRUCHTCOULIS UND BOURBON-VANILLEEIS**

ODER

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Muscat de Rivesaltes AOP, vin doux naturel 2020, Domaine Boudau, 0,1l Gl. 5,50

Stilio 2020, Primitivo di Manduria DOP Mottura/Italien, 0,1l Gl. 6,50

**BITTE WÄHLEN SIE AUS DEN ANGEGEBENEN SPEISEN IHR 3-
GANG ODER 5-GANG-MENÜ AUS. DAS 3-GANG-MENÜ ERHALTEN
SIE ZU EINEM PREIS VON 63.-€ (VEGETARISCH: 47.-€), DAS 5-
GANG-MENÜ ZU EINEM PREIS VON 77.-€ (VEGETARISCH: 62.-€).**

**KINDER UNTER 12 JAHREN KÖNNEN AUS DER KINDERKARTE
WÄHLEN.**

 *Fleur de Sel*

DAS

RESTAURANT
 *Fleur de Sel*



**WÜNSCHT IHNEN, UNSEREN VEREHRTEN
GÄSTEN, EIN FROHES OSTERFEST**

**WIR FREUEN UNS,
DASS SIE UNSERE GÄSTE SIND**

IHRE FAMILIE THEUMER

