

# Fleur de Sel

## **„MUSIQUE À LA CARTE“** **MENÜ AM 07.06. 2023**



**58,- €**

**GERÖSTETES SCHWARZBROT MIT GEGRILTEM GEMÜSE,  
BÜFFELMOZARELLA, HAUSGEMACHTEM PESTO, BASILIKUM  
UND RUCOLASALAT**

\*\*\*\*\*

**VICHYSOISE MIT TRÜFFELÖL,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

\*\*\*\*\*

**SORBET COLONEL**

\*\*\*\*\*

**IN DER OLIVENPANADE GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
AUF PARMESAN-KNOBLAUCHMOUSSELINE UND JUNGEM GEMÜSE,  
AN ROSMARINJUS**

\*\*\*\*\*

**ÎLE FLOTTANTE CLASSIQUE**

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

## **„MUSIQUE À LA CARTE“** **MENÜ AM 07.06. 2023**



**58,- €**

**GERÖSTETES SCHWARZBROT MIT GEGRILTEM GEMÜSE,  
BÜFFELMOZARELLA, HAUSGEMACHTEM PESTO, BASILIKUM  
UND RUCOLASALAT**

\*\*\*\*\*

**VICHYSOISE MIT TRÜFFELÖL,  
TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS**

\*\*\*\*\*

**SORBET COLONEL**

\*\*\*\*\*

**IN DER OLIVENPANADE GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
AUF PARMESAN-KNOBLAUCHMOUSSELINE UND JUNGEM GEMÜSE,  
AN ROSMARINJUS**

\*\*\*\*\*

**ÎLE FLOTTANTE CLASSIQUE**

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

SONNTAGS UND MONTAGS: RUHETAGE