

Fleur de Sel

PFINGSTMENÜ AM 28. UND 29. 05. 2023



69,- €

**TARTINE MIT TATAR VOM WEIDEOCHSEN
AN CORNICHONS, SCHALOTTEN, KAPERN, PETERSILIE
UND DIJONSENF, DAZU KRESSE UND FEINE SALATSPITZEN**

**SPARGEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT OCHSENSCHWANZRAVIOLI
SCHNITTLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE**

LIMONEN-VODKA-GRANITÉE MIT MINZE

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELMOUSSELINE,
AN KOHLRABI-KAROTTENGEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

**ERDBEERTARTE MIT BOURBON-VANILLESAHNE, MANDELEIS
UND CRUMBLES**

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 28. UND 29. 05. 2023



69,- €

**TARTINE MIT TATAR VOM WEIDEOCHSEN
AN CORNICHONS, SCHALOTTEN, KAPERN, PETERSILIE
UND DIJONSENF, DAZU KRESSE UND FEINE SALATSPITZEN**

**SPARGEL-CRÈMESÜPPCHEN MIT OCHSENSCHWANZRAVIOLI
SCHNITTLAUCH UND CRÈME FRAÎCHE**

LIMONEN-VODKA-GRANITÉE MIT MINZE

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
AUF BÄRLAUCH-KARTOFFELMOUSSELINE,
AN KOHLRABI-KAROTTENGEMÜSE UND BORDEAUXJUS**

**ERDBEERTARTE MIT BOURBON-VANILLESAHNE, MANDELEIS
UND CRUMBLES**

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

SONNTAGS UND MONTAGS: RUHETAGE