

# Fleur de Sel

## **MENÜ „MUSSETTE“**

**14. JULI 2023**



**VEREHRTE GÄSTE,**

**DER 14. JULI IST FÜR DIE FRANZOSEN EIN GANZ BESONDERER TAG,  
IHR NATIONALFEIERTAG.**

***AM 14. JULI 1789 WURDE MIT DEM STURM AUF DIE BASTILLE (DAMALIGES  
GEFÄNGNIS) IN PARIS DIE FRANZÖSISCHE REVOLUTION EINGELEITET, DIE  
MITURSÄCHLICH FÜR TIEFGREIFENDE MACHT- UND GESELLSCHAFTS-  
POLITISCHE VERÄNDERUNGEN IN GANZ EUROPA WAR UND DAS MODERNE  
DEMOKRATIEVERSTÄNDNIS ENTSCHEIDEND BEEINFLUSST HAT.***

**WIR NEHMEN DIES ZUM ANLASS, SIE ZU EINEM „MENÜ MUSSETTE“ AM  
FREITAGABEND DES 14. JULI 2023 INS „FLEUR DE SEL“ EINZULADEN.**

**ES ERWARTET SIE EIN STIMMUNGSVOLLER ABEND,  
BEGLEITET DURCH DAS BEI UNS BEREITS GUT BEKANNTE AKKORDEONDUO  
„NICOLE UND KATJA“, IN TYPISCH SÜDFRANZÖSISCHEM AMBIENTE.**

**DAS 5-GÄNGE-MENÜ, ZUBEREITET VON CHEFKOCH PATRICK THEUMER,  
KOSTET 75,00 € (VEGETARISCH 65,00€).**

**RESERVIERUNGEN FÜR DIESEN ABEND WERDEN AB SOFORT ENTGEGEN  
GENOMMEN, DAS MENÜ WIRD NUR AUF VORBESTELLUNG SERVIERT!**

**IHRE FAMILIE THEUMER**

# Fleur de Sel

## **MENÜ „MUSETTE“**

**14. JULI 2023**



**KONFIERTE OCHSENHERZTOMATE AN MARINIERTEN  
SCHEIBEN VOM BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM,  
HAUSGEMACHTEM PESTO UND CROSTINI**

**\*\*\***

**ZUCCHINI-KALTSCHALE MIT GEBRATENER GARNELE,  
CROUTONS UND FRÜHLINGSLAUCH**

**\*\*\***

**ZITRONENSORBET MIT MINZE**

**\*\*\***

**INVOLTINI VON DER KALBSHÜFTE,  
MIT SPINAT UND CAMEMBERT GEFÜLLT,  
AUF TOMATEN-KARTOFFELMOUSSELINE  
UND GEBRATENER AUBERGINE, AN MARSALLAJUS**

**\*\*\***

**UNTER DER MANDELBUTTER GEBACKENE APRIKOSE,  
AUF HONIG-JOGHURT, KARAMELLISIERTEN MANDELN UND  
MINZE**