

Fleur de Sel

„MUSIQUE À LA CARTE“ **MENÜ AM 21.09. 2023**



68,- € (+EINTRITT: 12.-€)

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERTER ZUCCHINI
AN TOMATENCONCASSÉ, GETROCKNETEN TOMATEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, KROSSEM SPECK UND RUCOLASALAT**

**GETRÜFFELTES TOMATENCRÈMESÜPPCHEN
MIT PARMESAN, FRÜHLINGSLAUCH, CROUTONS
UND CRÈME FRAÎCHE**

ZITRONENSORBET MIT LIMONCELLOGELÉE

**MEDAILLONS VOM RINDERFILET
UNTER DER PARMESAN-KRÄUTERKRUSTE AUF RATATOUILLE,
AN GRATIN DAUPHINOISE UND ROSMARINJUS**

**WINDBEUTEL MIT PISTAZIENMOUSSE
AN PISTAZIENEIS UND PISTAZIENCRÈME**

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 21.09. 2023**



68,- € (+EINTRITT: 12.-€)

**MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERTER ZUCCHINI
AN TOMATENCONCASSÉ, GETROCKNETEN TOMATEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, KROSSEM SPECK UND RUCOLASALAT**

**GETRÜFFELTES TOMATENCRÈMESÜPPCHEN
MIT PARMESAN, FRÜHLINGSLAUCH, CROUTONS
UND CRÈME FRAÎCHE**

ZITRONENSORBET MIT LIMONCELLOGELÉE

**MEDAILLONS VOM RINDERFILET
UNTER DER PARMESAN-KRÄUTERKRUSTE AUF RATATOUILLE,
AN GRATIN DAUPHINOISE UND ROSMARINJUS**

**WINDBEUTEL MIT PISTAZIENMOUSSE
AN PISTAZIENEIS UND PISTAZIENCRÈME**

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

SONNTAGS UND MONTAGS: RUHETAGE