



Fleur de Sel

Vorspeise

**Junge Salatblätter mit Croutons, Pinienkernen, gebratenem/ gehacktem Ei,
getrockneten Tomaten und Parmesanhobel**

**Dazu wahlweise: French Dressing, dunkles Balsamico Dressing, Cidre
Dressing**

9,50

**Ziegenfrischkäse mit sautierter Portweinfeige, frischem Salat, Thymianhonig
und Pinienkernen**

16,00

Schwarzwurzelcremesüppchen mit Crème fraîche, Croutons und Petersilie

10,50

Hauptgang

VEGAN:

**Auberginenravioli an veganer Tomatencrème, gebratenen Zucchini und
Schalotten, mit taggiaschen Oliven, Frühlingslauch, hausgemachtem Pesto
und Rucola Salat**

24,50

Rosa gebratener Rehrücken an Salbeijus, mit glasiertem

Gemüse und Kräuter-Kartoffelmousseline

44,00

Dessert

**Dreierlei Crème brûlée
Orange, Vanille, Walnuss**

9,50

Französische Käsespezialitäten

9,50