



MAI 2024

## VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, KÜRBISKERNEN,  
SONNENBLUMENKERNEN, GEBRATENEM/ GEHACKTEM EI,  
GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL  
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING ODER DUNKLES BALSAMICODRESSING**

KLEIN: 8,50 €/GROSS: 10,50 €

**FEINE SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM RINDERFILET  
AUF TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME, AN FRÜHLINGSLAUCH,  
GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN, RUCOLASALAT  
UND PARMESANCHIP**

19,00 €

**SALAT VON CALAMARETTI MIT TOMATENCONCASSÉE,  
KNOBLAUCH, KRÄUTERN, FRÜHLINGSLAUCH, HAUSGEMACHTEM PESTO  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

18,50 €

**ANTIPASTI AN CROSTINI, MIT CONCASSÉE, HAUSGEMACHTEM PESTO,  
RUCOLA UND BÜFFELMOZARELLA**

14,50 €

## SUPPE – LA SOUPE

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50 €



MAI 2024

**NUDELGERICHTE – LES PÂTES**  
**VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN**

**TRÜFFELRAVIOLI AN PARMESANSAUCE, PARMESANCHIP  
UND RUCOLASALAT**

24,00 €

**VEGAN:**

**FEINER, WEISSER SPARGEL, AN KRÄUTERKARTOFFELN  
MIT BÄRLAUCHPESTO, TOMATEN, FRÜHLINGSLAUCH,  
TAGGIASCHEN OLIVEN UND RUCOLA SALAT**  
(NICHT VEGAN: WAHLWEISE AUCH MIT SAUCE HOLLANDAISE ERHÄLTlich)

24,00 €

**FISCHE – LES POISSONS**

**ZARTE MAISCHOLLENFILETS AUF BÄRLAUCHRISOTTO,  
ZUCCHINI-OLIVEN-GETROCKNETE TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH-GEMÜSE  
UND SAFRANSAUCE**

33,00 €

**RETOUR DE PECHE (FANG DES TAGES)**  
**MIT DEN DAZU HARMONISIERENDEN BEILAGEN**  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

TAGESPREIS



MAI 2024

## **FLEISCH – LA VIANDE**

**GEBRATENE TRANCHEN VON DER KALBSHÜFTE AUF GETRÜFFELTEM  
RISOTTO, ZUCCHINI-KAROTTEN-SPAGHETTINI UND BORDEAUXJUS**

33,00 €

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
MIT BRATKARTOFFELN (ZWIEBELN/SPECK), GURKENSALAT  
UND KALT ANGERÜHRTE PREISELBEEREN**

29,00 €

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT GRATIN DAUPHINOISE,  
SCHNIPPELBOHNEN UND GESCHMORTEN ZWIEBELN AN ROSMARINJUS**

37,00 €

**ZARTER MAIBOCKRÜCKEN  
AUF CRÉMIGER KRÄUTER-KARTOFFEL-MOUSELINE, GRATINIERTEM  
SPARGELGEMÜSE UND MORCHELRAHMSAUCE**

44,00 €



MAI 2024

## DESSERT – LES DESSERTS

**DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

### DESSERTVARIATION

**MOUSSE AU CHOCOLAT MIT KARMELISIERTEN MANDELN,  
VANILLE-CRÈME BRÛLÉE UND MANGOSORBET**

11,00 €

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

9,50 €

## KÄSE – LE FROMAGE

**FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN**

10,50 €



# Fleur de Sel

MAI 2024

## 3-GANG-MENU

**FEINE SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEM RINDERFILET  
AUF TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME, AN FRÜHLINGSLAUCH,  
GETROCKNETER TOMATE, OLIVEN, RUCOLASALAT UND PARMESANCHIP**

\*\*\*

**ZARTE MAISCHOLLENFILETS AUF BÄRLAUCHRISOTTO,  
ZUCCHINI-OLIVEN-GETROCKNETE TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH-GEMÜSE  
UND SAFRANSAUCE**

\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

56,00 €



MAI 2024

**4-GANG-MENU (VEGETARISCH)**

**ANTIPASTI AN CROSTINI, MIT CONCASSÉE, HAUSGEMACHTEM PESTO,  
RUCOLA UND BÜFFELMOZARELLA**

\*\*\*

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)**  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)

\*\*\*

**TRÜFFELRAVIOLI AN PARMESANSAUCE, PARMESANCHIP  
UND RUCOLASALAT**

\*\*\*

**DESSERTVARIATION**  
**MOUSSE AU CHOCOLAT MIT KARAMELISIERTEN MANDELN,  
VANILLE-CRÈME BRÛLÉE UND MANGOSORBET**

54,00 €



MAI 2024

## 5-GANG-MENU

**SALAT VON CALAMARETTI MIT TOMATENCONCASSÉE,  
KNOBLAUCH, KRÄUTERN, FRÜHLINGSLAUCH, HAUSGEMACHEM PESTO  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*

**SOUPE DU JOUR (SUPPE DES TAGES)  
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

\*\*\*

**SORBET DES TAGES MIT CRÉMANT**

\*\*\*

**GEBRATENE TRANCHEN VON DER KALBSHÜFTE AUF GETRÜFFELTEM  
RISOTTO, ZUCCHINI-KAROTTEN-SPAGHETTINI UND BORDEAUXJUS**

\*\*\*

**DESSERT DU JOUR (BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

66,00 €