

Fleur de Sel

MENÜ „MUSSETTE“

14. JULI 2024



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 TIEF-
GREIFENDE MACHT- UND GESELLSCHAFTSPOLITISCHE VERÄNDERUNGEN IN GANZ EUROPA
WAR UND DAS MODERNE DEMOKRATIEVERSTÄNDNIS ENTSCHEIDEND BEEINFLUSST HAT.*

**WIR NEHMEN DIES ZUM ANLASS, SIE ZU EINEM „MENÜ MUSSETTE“
AM SONNTAGABEND DES 14. JULI 2024, AB 17:30 UHR,
INS „FLEUR DE SEL“ EINZULADEN.**

**ES ERWARTET SIE EIN STIMMUNGSVOLLER ABEND,
BEGLEITET DURCH DAS BEI UNS BEREITS GUT BEKANNTE
AKKORDEONDUO „NICOLE UND KATJA“ (18:00 – 20:00 UHR)
IN TYPISCH SÜDFRANZÖSISCHEM AMBIENTE.**

**DAS 5-GÄNGE-MENÜ, ZUBEREITET VON CHEFKOCH PATRICK THEUMER,
KOSTET 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 „MUSSETTE“

14. JULI 2024



**DUO VON DER JAKOBSMUSCHEL UND ARGENTINISCHEN
ROTSCHWANZGARNELE / WEISSWEIN-KRUSTENTIERFOND /
GERÖSTETES FOCACCIA / BRUNNENKRESSE**

**GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCH-KALTSCHALE /
FRISCHER SOMMERTRÜFFEL / RUCOLA / TOMATE /
FRÜHLINGSLAUCH / CROUTONS**

ERDBEERGRANITÉE / MINZE

**COQ AU VIN PROVENCAL /
PETERSILIENMOUSSELINE / ZUCCHINI-KAROTTE-FENCHEL /
KROSSER SPECKCHIP**

**GEBACKENE APRIKOSE /
MANDELBUTTER / JOGHURTMILCHEIS /
BOURBONVANILLE-SAHNE**