



# Fleur de Sel

**PFINGSTMENÜ AM 31.05. UND 01.06. 2020**



**36,50 €**

**TATAR VOM OCHSENFILLET MIT CORNICHONS, SCHALOTTEN,  
KRÄUTERN, KAPERN UND SARDELLEN  
AN DIJONSENF-MAJONAISE UND CROSTINI MIT RUCOLASALAT**

**\*\*\*\*\***

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN TALISKERJUS  
AN GEBRATENEN ZWIEBELN, TAGGIASCHEN OLIVEN  
UND SCHNITTLAUCH-PARMESANMOUSSELINE**

**\*\*\*\*\***

**HIMBEERTARTE MIT PISTAZIENEIS, CRUMBLES, AMARETTINIS  
UND BOURBONVANILLE-SAHNE AN HIMBEERPÜRÉE**

**KÜCHENZEITEN: TÄGLICH VON 17.30 – 22.30 UND ZUSÄTZLICH AN SONN- UND FEIERTAGEN VON 12.00 – 14.00 UHR**

**DIENTAGS: RUHETAG**



# Fleur de Sel

## PFINGSTMENÜ AM 31.05. UND 01.06. 2020



36,50 €

**TATAR VOM OCHSENFILLET MIT CORNICHONS, SCHALOTTEN,  
KRÄUTERN, KAPERN UND SARDELLEN  
AN DIJONSENF-MAJONAISE UND CROSTINI MIT RUCOLASALAT**

\*\*\*\*\*

**ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN TALISKERJUS  
AN GEBRATENEN ZWIEBELN, TAGGIASCHEN OLIVEN  
UND SCHNITTLAUCH-PARMESANMOUSSELINE**

\*\*\*\*\*

**HIMBEERTARTE MIT PISTAZIENEIS, CRUMBLES, AMARETTINIES  
UND BOURBONVANILLE-SAHNE AN HIMBEERPÜRÉE**

KÜCHENZEITEN: TÄGLICH VON 17.30 – 22.30 UND ZUSÄTZLICH AN SONN- UND FEIERTAGEN VON 12.00 – 14.00 UHR

DIENTAGS: RUHETAG KÜCHENZEITEN: TÄGLICH VON 17.30 – 22.30 UND ZUSÄTZLICH AN SONN- UND FEIERTAGEN VON 12.00 – 14.00 UHR

DIENTAGS: RUHETAG