

## Kalte Platten

### Gemüseplatten

<i>Gebratener Kürbis</i> ◆ <i>mit Knoblauchöl und Oliven</i>	3,20	€
<i>Gemüsestäbchen mit Currydip</i> ◆	3,20	€
<i>Gefüllte Fenchelschaukel mit kleinem Gemüse</i> ◆	3,20	€
<i>Mangoldröllchen mit Frischkäsefüllung,</i> <i>in Weinessig eingelegt</i> ◆	3,20	€
<i>Halbe gefüllte Orange mit Gorgonzolacreme</i> ◆	3,20	€
<i>Avocado gefüllt mit marinierten Champignons</i>	3,20	€
<i>Sprossenplatte mit Kräutern, Kirschtomaten</i> <i>und Frenchdressing</i>	3,20	€
<i>Gemüse-Grillplatte mit Paprika, Zucchini und</i> <i>Auberginen in Olivenöl-Dressing</i> ◆	3,20	€
<i>Gemüse in Kräutergelee mit gefüllten Tomaten</i>	3,20	€
<i>Frischkäse-Lattich-Roulade,</i> ◆ <i>garniert mit</i> <i>Kapuzinerkresse und Kirschtomaten</i>	3,20	€
<i>Artischockenpastete mit buntem Kräuterjoghurt</i>	3,90	€
<i>Gemüseterrine mit Pinienkernen und gefüllten Eiern</i>	3,90	€
<i>Pilzplatte mit marinierten Champignons,</i> <i>Austernpilzkappen, Pfifferlingen und Wachteleiern</i>	3,90	€

### Fischplatten

<i>Matjesfilet mit rote Bete und Sauerrahm</i>	3,40	€
<i>Gebratenes Steinbeißerfilet mit Paprika in</i> <i>Sherryessig</i>	3,40	€
<i>Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße</i>	4,50	€
<i>Gebratene Lachsforelle mit Tomaten und frischen</i> <i>Kräutern in Olivenöl-Marinade</i>	4,50	€
<i>Räucherfischmousse in Riesling-Gelee</i>	4,50	€
<i>Fischvariation mit Edelfischroulade,</i> <i>hausgebeiztem Lachs und gebratenen Riesengarnelen</i>	6,40	€
<i>Ganzer Lachs „Bellevue“ ca. 3 kg,</i> <i>pochiert, reichlich garniert</i>	105,00	€
<i>Verschiedene Fischterrinen,</i> <i>z.B. Hechtterrinen mit Senfkörnern und Dill, oder</i> <i>Forellenterrinen mit Gemüse und grüner Soße</i>	4,50	€
<i>Zanderterrinen mit Garnelen und frischen Kräutern</i>	5,20	€
<i>Edelfischroulade mit Lachs, Seezunge und Spinat</i>	5,20	€
<i>Terrine vom Steinbutt mit Hummer und Trüffeln</i>	7,40	€

### **Weitere Fischplatten**

<i>Edelfische in Brioche, in Form eines Fisches, 2 kg</i>	86,00 €
<i>Ganzer gefüllter Steinbutt ca. 3 kg, grätenfrei zubereitet, ansprechend garniert mit Flusskrebse und kleinen Gemüsen</i>	145,00 €
<i>Ganzer Hummer oder Languste, Fleisch ausgelöst und aufgelegt, aufwendig garniert</i>	Preis auf Anfrage

### **Fischmedaillons**

<i>ansprechend angerichtet und garniert, z.B.</i>	
<i>Schwertfisch gegrillt</i>	3,90 €
<i>Lachs pochiert</i>	3,90 €
<i>Seeteufel pochiert oder gebraten</i>	4,30 €
<i>Seezungenschleifchen</i>	5,30 €
<i>Hummermedaillon</i>	7,90 €
<i>Fischpraline von Seeteufel, Räucherlachs und Keta Kaviar im Dillmantel</i>	7,90 €

### **Räucherfische**

*ansprechend angerichtet mit Zitrone, Kapern, Dill  
und Sahnemeerrettich, z.B.*

2

<i>Geräucherte Pfeffermakrele</i>	3,20 €
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i>	3,90 €
<i>Geräucherter Butterfisch / Buttermakrele</i>	3,90 €
<i>Norweger Räucherlachs</i>	3,90 €
<i>Geräuchertes Heilbuttfilet</i>	4,90 €
<i>Räucheraal</i>	4,90 €
<i>Geräuchertes Störfilet</i>	4,90 €
<i>Irischer Aran Wildlachs (von Naturland)</i>	5,90 €

### **Kaviar und Austern**

*Zum Beispiel: Kaviar (Sevruga, Osietra oder  
Beluga) mit Crème fraîche, Zitrone  
und warmen Blinis,  
sowie frische Austern auf Eis (September bis April)      Preis auf Anfrage*

## Schinken-/Wurst-/Fleischplatten

<i>Schinkenröllchen mit Waldorfsalat</i>	3,60 €
<i>Rinderhacksteak</i> ◆ <i>mit zwei verschiedenen Soßen</i>	3,60 €
<i>Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken, mit Essiggurken und Senfsoße</i>	3,90 €
<i>Schweinefilet mit Pflaumen</i> ◆ <i>und Orangen Senfsoße</i>	3,90 €
<i>Schinkenauswahl mit gekochtem Schinken, Serrano-, Schwarzwälder- und Parmaschinken</i>	4,40 €
<i>Melonenschiffchen mit Parma o. Serrano Schinken</i>	4,40 €
<i>Italienische Wurst und Schinkenplatte mit Salami, Coppa, Mortadella, Parma Schinken und Antipasti</i>	4,40 €
<i>Salamiplatte mit Rindersalami, Pfeffersalami, Mailänder Salami und Cervelat</i>	4,40 €
<i>Kaninchen-Gemüsesülze mit Schnittlauchsoße</i>	4,60 €
<i>Roastbeef zart rosa gebraten mit Remoulade oder Meerrettichsoße</i>	4,60 €
<i>Rinderrauchfleisch</i> ◆ <i>mit kleinen Gemüsen</i>	4,60 €
<i>Bündner Fleisch und Tiroler Speck mit Cornichons</i>	5,40 €
<i>Kalbsrücken gebraten, mit gefüllten Artischocken</i>	6,40 €

## Medaillons garniert

<i>-Schweinelende</i>	3,70 €
<i>-Rinderfilet</i>	4,40 €
<i>-Lammrückenfilet</i>	5,40 €
<i>-Kalbsfilet</i>	5,80 €
<i>Filet Pralinen Aufpreis pro Stück</i>	0,60 €
<i>Verschiedene hausgemachte Pasteten und Terrinen, z.B. Kalbfleischterrinerne mit Pinienkernen oder Kaninchenpastete mit Armagnac</i>	4,90 €
<i>Ganzer Parmaschinken am Stück, mit Schinkenhalter (ca. 4,5 kg)</i>	139,50 €

## Geflügelplatten

<i>Hähnchenbrust im Sesammantel mit Früchten</i> ◆	3,90 €
<i>Entenbrust zart rosa gebraten mit Cumberlandsoße</i>	4,40 €
<i>Hausgemachte Geflügelterrinerne oder Geflügelpastete mit passenden Soßen</i>	4,90 €
<i>Geflügelleberterrinerne mit Trüffeln</i>	5,30 €
<i>Gebratene Perlhuhnbrust in Kräutergelee</i>	4,90 €
<i>Praline vom Wachtelbrüstchen mit Morcheln</i>	5,40 €
<i>Ganzer gebratener Hahn</i> ◆ <i>tranchiert, mit kleinem Gemüse und passenden Soßen ca. 2 kg</i>	64,00 €
<i>Ganze gebratene Pute ca. 4 kg</i> ◆ <i>Brustfleisch tranchiert, wieder aufgelegt, mit Früchten garniert</i>	94,50 €

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de









*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH

## Wildplatten

<i>Wildhasenrückenfilet mit Apfel-Portweingelee</i>	4,90	€
<i>Fasanenbrust auf Apfelscheiben mit Preiselbeeren</i>	4,90	€
<i>Hausgemachte Wildterrinerie oder Pastete, mit Garnitur und passender Soße, z.B. Rehterrinerie mit gefüllten Orangen und Cumberlandsoße</i>	4,90	€
<i>Wildhasenpastete mit Rotweibirnen und Johannisbeerssoße</i>	4,90	€
<i>Glasierter Wildschweinerücken mit Armagnac-Pflaumen und Orangen-Pfeffersoße</i>	5,40	€
<i>Hirschrückenmedaillons garniert</i>	5,50	€
<i>Wildererplatte mit Hirschsalamis, Wildschwein-, und Hirschschinken, Wildsalamis und Pilzsalat</i>	5,50	€
<i>Ganzer Rehrücken ca. 1,3 kg</i>		
<i>Fleisch tranchiert und wieder aufgelegt, garniert mit Lebercreme und Walnüssen</i>	95,00	€

4

## Käse

<i>Französische Käseplatte mit verschiedenen Rohmilch- Ziegen-, - und Schimmelkäse</i>	4,20	€
<i>Auswahl von DEMETER Käse  mit Weintrauben</i>	4,20	€
<i>Italienische Käseplatte mit Bergkäse, Butterkäse, Ziegenkäse</i>	4,20	€
<i>Rahmquark mit frischen Kräutern </i>	2,80	€
<i>Gouda , Butterkäse , Camembert </i>	2,80	€
<i>Emmentaler , Brie , Bergkäse </i>	3,10	€
<i>Tete de moine „Rosen“</i>	3,90	€
<i>Pecorino und Parmesan</i>	3,90	€
<i>Ganzer Tete de moine 0,9 kg mit Girolle (Schaber)</i>	29,50	€
<i>Brie de meaux am Stück 3,5 kg mit Weintrauben</i>	67,50	€

## Butter, Brötchen, Brot

<i>Brötchen, Baguette und Butter</i>	<i>pro Person</i>	0,60	€
<i>Brotkorb nach Wunsch, mit diversen Brotsorten, Partybrötchen und Mini Laugengebäck inkl. Butter</i>	<i>pro Person</i>	0,90	€

*Besonders zu empfehlen sind auch unsere hausgemachten Spezialitäten wie z.B. kleine Ciabattabrötchen, Walnussbrot und Olivenbaguette*

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH