



Fleur de Sel - Mediterranes im Maintal

Familienbetrieb mit französischem Flair

Das Restaurant Fleur de Sel öffnete am 05. November 2011. Seitdem kümmert sich das Team um Horst und Patrick Theumer liebevoll um seine Gäste. Speziell die französisch-mediterrane Küche hat es ihnen angetan, denn wer träumt nicht von jenen Speisen, die er beim letzten Urlaub in Südfrankreich oder der Provence genossen hat? Erinnerungen an den Duft von Thymian und Rosmarin, an die Farben des Lavendel, an den Geschmack des leichten Weines steigen auf, wenn man einen Blick auf die umfangreiche Speisekarte wirft, die durch die Mittagsgerichte mit französischem Touch und regionalen Spezialitäten abgerundet wird.

Patrick Theumer überzeugt nicht nur mit einer soliden Kochausbildung im 5-Sterne Arabella Grand Hotel, Frankfurt, sondern auch durch seine Passion für die mediterrane Küche. Unterstützt wird er von seinem Team, zu dem seit 01. Mai 2012 auch Christine Theumer gehört, die drei Jahre lang im südfranzösischen Gourdon das Restaurant "Au Vieux Four" führte, und einen großen Erfahrungsschatz in Sachen französischer Kulinarik mit nach Deutschland bringt.

Nicht nur Rezepte sind wichtig für den Erfolg des Restaurants, sondern auch die gekonnte Umsetzung, zu der natürlich auch die täglich frischen Produkte aus der Region sowie Frankreich gehören, die in der großen Showküche zubereitet werden.

Aufgrund der großen Resonanz ist eine Tischreservierung empfehlenswert. Denn ist es nicht ärgerlich, wenn man sich die Speisekarte im Internet anschaut und das Wasser im Munde zusammenläuft, man dann jedoch beim Betreten des Restaurants feststellen muss, dass leider schon alle Tische belegt sind?

Lassen auch Sie sich von französischen Gaumenfreuden verführen.

Pressekontakt

INTRAG Internet Regional AG

Herr Tobyas Gleue
Sophienblatt 82-86
24114 Kiel

intrag.de/
presse-stelle@intrag.de

Firmenkontakt

Fleur de Sel GmbH

Herr Patrick und Horst Theumer
Florscheidstr. 19
63477 Maintal

restaurant-fleuresel.de
horst.theumer@t-online.de

Patrick Theumer absolvierte nach seinem Start im Sternelokal