



RESTAURANT
LAFLEUR
UND
ANDREAS KROLIK
JAHRESZEITLICHE GOURMETKÜCHE



GEKÜHLTES, KLARES TOMATENSÜPPCHEN UND ROH MARINIERTER ISLAND KAISERGRANAT MIT AVOCADO,
FREGOLA SARDA, MANDELN UND OLIVENÖL





**HANDGETAUCHTE, GEBRATENE SCHOTTISCHE JACOBSMUSCHELN IN MUSCHELNAGE,
ALLERLEI VOM BLUMENKOHL, AMALFI ZITRONENCONFIT, SALTY FINGERS UND MANDELCRUNCH**





ISLAND MAKRELE UND FELSEN OCTOPUS, MEDITERRANER FISCHSUD MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA, AUBERGINEN-NORIALGENCONFIT, FENCHEL UND TINTENFISCH BRANDADE



VEGAN

BUNTE KARTOFFELN, RÜBCHEN UND BOHNEN MIT GETRÜFFELTER BALSAMICO-SCHALOTTENSAUCE,
LIEBSTÖCKELÖL UND PFIFFERLINGE



HERBST

DEGUSTATIONSMENÜ

Roh marinierter Kaisergranat, Imperial Kaviar, Burrata Eis, rosa Grapefruit, Chicorée, Marcona Mandel und Salty Fingers

Filet vom geangelten Kabeljau, Olivenkruste, Espelettesauce, konfierte Aubergine mit Jahrgangsanchovis und Zucchini

Gebratene, getauchte Jakobsmuschel mit Quinoacrunch, Muschelnage mit Burgundertrüffel, Treviso Tardivo, Topinambur, Feldsalat und Haselnussschaum

Glasiertes, geschmortes Stück aus der Lammschulter, Senfkörnerjus, Tropea Zwiebelmarmelade, Kürbis, Parmesangnocchi und Lauchpesto

Rehrücken aus hessischer Jagd mit Brioche-Rapssamenkruste und Raviolo von der Bio Gänseleber, Essigpflaumensauce, Gewürzkarotte, Sellerie, Steinpilz und Umeboshi

Feines von Marone, Apfel, Preiselbeeren und Pekannuss mit Honig-Ziegenfrischkäseis

VEGANES MENÜ

Feldsalat, Rettich, Topinambur, Radieschenfrüchte, Trevisano, Pfefferbirnen und getrüffeltes Topinambur-Birneneis

Konfierte Aubergine, Zucchini und Bohnen in Piquillojus mit Bohnenkraut, Oliven und Kapern

Sellerie mit weißem Trüffel, Spinat, Emmer und Piemonteser Haselnuss

Rübchen, Tropea Zwiebel, Lauch mit Jus und Püree von Röstgemüse und fermentierter Knoblauch

Spitzkohlröllchen und Kürbis in Pilzbouillon, Stampf von Odenwälder Blauen, Pilztapenade und Petersilienschaum

Karamellierte Ananas, Pink Grapefruit, Sesam-Schokoladenganache, Grapefruit Eis mit Kokos und Mango-Passionsfruchtfond





VEGAN
FELDSALAT, RETTICH, TOPINAMBUR, RADIESCHENFRÜCHTE,
TREVISANO, PFEFFERBIRNEN UND GETRÜFFELTES TOPINAMBUR-BIRNENEIS



VEGAN

SELLERIE MIT WEISSEM TRÜFFEL, SPINAT, EMMER UND PIEMONTESEER HASELNUSS



Jeden Samstag ein Blinddate
mit Robbe & Berking



VEGAN

RÜBCHEN, TROPEA ZWIEBEL, LAUCH MIT JUS UND PÜREE VON RÖSTGEMÜSE UND FERMENTIERTER KNOBLAUCH



EINGEKOCHEDES, EINGELEGTES
UND MARINADEN

ESSIGBIRNEN MIT PFEFFER

*(ond reicht für wesentlich mehr Birnen,
der Rest kann eingekocht aufbewahrt werden)*

- 2 l Wasser
- 10 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 350 ml Agavendicksaft
- 4 g Meersalz
- 1 Prise gemahlene Safran
- 120 ml PX Essig hell
- 80 ml Chardonnay-Essig
- Birnenschalen gewaschen und
Kerngehäuse

- 2 mittelgroße Birnen
- 5 rosa Pfefferbeeren
- 10 weiße Pfefferkörner

- Alle Zutaten außer Birnen, Pfefferbeeren und Pfefferkörner zusammen aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann passieren und abkühlen lassen.
- Aus den Birnen mit einem Kugelausstecher 25 mm große Kugeln ausstechen und im Verhältnis 1:1 mit kaltem Essigfond mischen.
- 100 g Birnenkugeln, fünf rosa Pfefferbeeren und weiße Pfefferkörner in einen Vakuumbutel geben, anschließend vakuumieren.
- Bei 86 °C ca. zwei bis drei Minuten garen (je nach Birnensorte), danach in Eiswasser abschrecken.

EINGELEGTE RADIESCHENFRÜCHTE

ca. 5 Gläser à 500 ml

- 1 l Wasser
- 430 ml Chardonnay-Essig
- 60 g Meersalz
- 80 g Zucker

- 1 kg geputzte und gewaschene
Radieschenfrüchte
- 5 Gläser à 500 ml
- 30 Stk. Wacholderbeeren
- 75 Stk. weiße Pfefferkörner
- 75 Stk. Koriandersamen

- Wasser, Essig, Meersalz und Zucker zusammen aufkochen.
- Die geputzten und gewaschenen Radieschen auf die fünf Gläser verteilen.
- Pro Glas zum Einlegen noch sechs Wacholderbeeren, 15 weiße Pfefferkörner und 15 Koriandersamen zugeben.
- Mit dem heißen Pickelsud übergießen, bis alles bedeckt ist.
- Gläser verschließen und fünf bis zehn Minuten im Dampf bei 90 °C sterilisieren.

BALSAMICOSCHALOTTEN

- Je 1 Thymian- und Rosmarinzweig sowie
2 Lorbeerblätter
- 500 g rote Zwiebel oder Schalottenbrunnoise
- Olivenöl
- Meersalz
- 350 ml roter Portwein
- 125 ml junger Balsamico (3 Jahre alt)
- 50 ml Balsamico (13 Jahre alt)
- 100 ml Trüffelsaft (Feinkostladen)
- 200 ml Gemüsefond
- 75 ml reduzierter Traubenmost (Cotta Uva/Saba)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- Je ein Thymian- und Rosmarinzweig sowie zwei Lorbeerblätter als Gewürzsäckchen gut zusammenbinden.
- Schalotten in Olivenöl mit etwas Meersalz anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen, danach mit Portwein ablöschen und komplett einkochen.
- Gewürzsäckchen zugeben. Beide Balsamico-Sorten, Trüffelsaft, Traubenmost und Gemüsefond hinzufügen, aufkochen und danach wieder langsam komplett einkochen lassen. Bei Bedarf mit Pfeffer nachwürzen.
- Heiß in Gläser füllen und im Dämpfer 15 Minuten bei 85 °C sterilisieren.

KAROTTEN-APFELESSIG-VINAIGRETTE VEGAN

ca. 750 ml

- 600 ml frisch gepresster Karottensaft, kurz aufgekocht und durch ein Mikrosieb passiert
- 16 g gemahlene Meersalz



DAS TEAM DES LAFLEUR BEDANKT SICH BEI ALLEN
MITWIRKENDEN, PARTNER UND FREUNDEN UNSERES RESTAURANTS

IMPRESSUM

© 2018

Corporate Publishing in der [edition] rombach

Im Auftrag von:

Gesellschaftshaus Palmengarten GmbH & Co KG
Palmengartenstrasse 11, 60325 Frankfurt am Main

Umschlag: Ausschnitt Gemälde von Ika Huber

Druck: Poppen + Ortmann, Freiburg

Printed in Germany



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE