

# VALENTINE'S DAY



Restaurant *Lafleur*

# MENÜ GRANDS PRODUITS

## Amuse Bouche

\*\*\*

**Tatar vom Hiramasa Kingfisch mit Piquillogelee, fruchtigem Curryeis, Ingwer-Dashi-Marinade, Rettichröllchen, Apfel und spicy Chinakohlsalat**

\*\*\*

**Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud mit Spinat, Quinoa-Haselnusscrunch und Karottenkresse**

\*\*\*

**Gebratener Carabinero mit Sesamcrunch, Krustentierbisque mit Limette und Zitronengras, Süßkartoffelcreme, Chuntey von Quitte und Umeboshi**

\*\*\*

**Filet vom Bayrischen Weiderind mit Pankokruste, Trüffelsauce, Lauchherzen aus dem Ofen, confierte Wetterauer Kartoffel mit Perigordtrüffel, Edelpilzraviolo auf Treviso di Tardivo**

\*\*\*

**Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache von Bio Grand Cru Schokolade, Kokos-Limonenkresseis, Erdnusskrokant und gebundener Kokos-Limettensaft**

\*\*\*

## Pralinen zum Kaffee

**Valentinstagsherz mit Himbeeren zum Mitnehmen**

# ETHICAL VEGAN CUISINE MENÜ

## Amuse Bouche

\*\*\*

**Bunter Wintergemüsesalat mit Vinaigrette von Wetterauer Linsen und Meerrettichcreme**

\*\*\*

**Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud mit Spinat, Quinoa-Haselnusscrunch und Karottenkresse**

\*\*\*

**In Rapsöl confierte Wetterauer Kartoffel und Lauch aus dem Ofen mit Balsamico-Schalottensauce, mild geräuchertes Paprikachuntey, Kartoffelcreme und geröstetes Lauchöl**

\*\*\*

**Edelpilzravioli mit Perigord Trüffeln in Waldpilzbouillon, Treviso di Tardivo, Schwarzwurzeln und Petersilie**

\*\*\*

**Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache von Bio Grand Cru Schokolade, Kokos-Limonenkresseis, Erdnusskrokant und gebundener Kokos-Limettensaft**

\*\*\*

## Pralinen zum Kaffee

**Valentinstagsherz mit Himbeeren zum Mitnehmen**