

Grands Produits

Vorspeise

Zweierlei vom Bretonischen Hummer, Rhön-Caviar, Krustentiermarinade mit Orangenöl
Krustentier-Eis und Austernkraut

enthält Fisch, Schalen- und Krustentiere, Soja, Milchprodukte/Laktose

2021 Riesling Kastanienbusch Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland

0,1l 34,-

Zwischengang

Edelpilzraviolo, Pilzbouillon, gegrillter Romanasalat, Kohlrabi
Pfifferlinge, Haselnuss und Kräuterschaum

enthält Gluten, Sellerie, Sulfite, Nüsse

2022 Weißburgunder Bürgstädter Berg Erste Lage, Weingut Rudolf Fürst, Franken, Deutschland

0,1l 25,-

Fischgang

Filet vom Wildfang Steinbutt mit Schalottenbutter gratiniert, Champagner Beurre Blanc
Blattspinat mit Limette, Sommer Bete und mild geräucherte Kartoffel-Brandade

enthält Fisch, Milchprodukte/Laktose, Nüsse, Sulfite

2022 Bourgogne Chardonnay, Domaine Cachat-Ocquidant, Burgund, Frankreich

0,1l 24,-

Hauptgang – Short Rib

Glasierter Short Rib Stück vom Wagyu Rind, Piquillosauce, Wetterauer Kichererbsen
mit Paprika-Tomaten-Chutney, Lauchzwiebel und Röstzwiebelcrunch mit Sesam

enthält Gluten, Sulfite, Sesam

2001 Hermitage, Jean-Loius Chave, Rhône, Frankreich

0,1l 57,-

Hauptgang – Kalbsfilet

Rosa gebratenes Bayerisches Kalbsfilet mit Markkruste, Trüffelsauce, Bohnen
Zucchini gefüllt mit weißer Bohnencreme und gebackene Polenta

enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose, Sellerie

2021 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toscana, Italien

0,1l 31,-

Pre Dessert

Eingelegte Charentais Melone, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

Dessert

Schneiders Bio Erdbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble
Eis von Taunus Fichtensprossen und Pistazie, Erdbeer-Holunderblütensaft mit Ingwer

enthält Gluten, Soja, Nüsse

2020 Riesling Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese, Weingut Dönnhoff, Nahe, Deutschland

0,1l 30,-

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse von Maître Bernard Antony

enthält Gluten, Milchprodukte/Laktose, Nüsse

2020 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland

0,1l 36,-

3-Gang Menü 200,- mit Lafleur-Weinbegleitung 285,-

(1 x Wahl aus Vorspeise/Zwischengang, 1 Hauptgang/Fischgang, 1 Dessert/Käse)

Weine: Fürst, San Guido, Dönnhoff

4-Gang Menü 220,- mit Lafleur-Weinbegleitung 315,-

(2 x Wahl aus Vorspeise/Zwischengang, 1 Hauptgang/Fischgang, 1 Dessert/Käse)

Weine: Fürst, Cachat-Ocquidant, San Guido, Dönnhoff

5-Gang Menü 270,- mit Lafleur-Weinbegleitung 395,-

(ohne Short Rib und Käse)

6-Gang Menü 280,- mit Lafleur-Weinbegleitung 475,-

(ohne Käse)

7-Gang Menü 290,- mit Lafleur-Weinbegleitung 525,-

Ethical Vegan Cuisine

Vorspeise

Sommer Tomate und marinierte Tomatenstücke in Tomaten-Wassermelonen Gazpacho
weißer Tomatenschaum, Kapern, grüne Mandel und Liebstöckel

enthält Gluten, Soja, Nüsse

2018 Riesling Kastanienbusch Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland

0,1l 34,-

Zwischengang – Edelpilraviolo

Edelpilzraviolo, Pilzbouillon, gegrillter Romanasalat, Kohlrabi
Pfifferlinge, Haselnuss und Kräuterschaum

enthält Gluten, Sellerie, Sulfite, Nüsse

2022 Weißburgunder Bürgstädter Berg Erste Lage, Weingut Rudolf Fürst, Franken, Deutschland

0,1l 25,-

Zwischengang – Gewürzkarotte

Gewürzkarotte verschieden zubereitet und gelbe Bete, Karottensud mit Yuzu
gerösteter Buchweizen, Yuzugel und Arganöl von Familie Amjahad

enthält Soja, Sulfite

2022 Bourgogne Chardonnay, Domaine Cachat-Ocquidant, Burgund, Frankreich

0,1l 24,-

Hauptgang – Kartoffel

Gebackene Wetterauer Trüffel-Kartoffel, Sauce nach Art „Béarnaise“
Trüffeljus und Lauchzwiebel

enthält Soja, Sulfite

2001 Hermitage, Jean-Loius Chave, Rhône, Frankreich

0,1l 57,-

Hauptgang – Artischocke

Artischockenboden gefüllt mit Bohnen und Wetterauer Kichererbsen
Piquillo-Salzzitronenjus, Artischockencreme, Tofuschinken, Oliven und Zitronenöl

enthält Gluten, Sulfite, Soja

2021 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana, Italien

0,1l 31,-

Pre Dessert

Eingelegte Charentais Melone, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

Dessert – Erdbeeren

Schneiders Bio Erdbeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne und Salzpistazien Crumble
Eis von Taunus Fichtensprossen und Pistazie, Erdbeer-Holunderblütensaft mit Ingwer

enthält Gluten, Soja, Nüsse

2020 Riesling Niederhäuser Hermannshöhle Spätlese, Weingut Dönnhoff, Nahe, Deutschland

0,1l 30,-

Dessert – Feigen

Marinierte Feigen, Gianduja-Schokoladencreme, geröstete Haselnüsse
Orangen-Feigenblatt-Eis und Gewürztagetessauce

enthält Gluten, Soja, Nüsse

2020 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese, Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland

0,1l 36,-

3-Gang Menü 200,- mit Lafleur-Weinbegleitung 285,-

(1 x Wahl aus Vorspeise/Zwischengang, 1 Hauptgang, 1 Dessert)

Weine: Fürst, San Guido, Dönnhoff

4-Gang Menü 220,- mit Lafleur-Weinbegleitung 315,-

(2 x Wahl aus Vorspeise/Zwischengang, 1 Hauptgang, 1 Dessert)

Weine: Fürst, Cachat-Ocquidant, San Guido, Dönnhoff

5-Gang Menü 255,- mit Lafleur-Weinbegleitung 380,-

(ohne Kartoffel und Feigen)

6-Gang Menü 265,- mit Lafleur-Weinbegleitung 460,-

(ohne Feigen)

7-Gang Menü 275,- mit Lafleur-Weinbegleitung 510,-