

Casual Lunch

Vorspeise

Dry-Aged Hiramasa Kingfish, auf zwei Arten mit Soja-Ingwer-Marinade roh mariniert
Borretsch-Gurken-Sorbet, Gurkenröllchen, rote Bete, Wasabi-Creme und Austernkraut
enthält Fisch, Soja, Milchprodukte/Laktose

2023 Pernand-Vergelesses, Domaine Dominique Lafon, Burgund, Frankreich
0,1l 33,-

Zwischengang

St. Pierre und gebratener Norwegischer Kaisergranat mit Macadamia-Crunch
Krustentiernage mit Kaffir-Limette, Kürbis und Wetterauer Kichererbsen
enthält Fisch, Schalen- und Krustentiere, Milchprodukte/Laktose, Sulfite

2018 Scheurebe Chara ***, Weingut Alexander Laible, Baden, Deutschland
0,1l 19,-

Hauptgang

Gebratener Hirschkalbsrücken aus Hessischer Jagd
mit Rapssamen-Eichelkruste und Rehballotine auf Steinpilz
Wacholder-Sauce mit Pfeffer, mariniertes Rotkraut, Marone und Preiselbeeren
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte/Laktose, Sellerie

2020 Pinot Noir Les Barriguards, Domaine Jean-Baptiste Boudier, Burgund, Frankreich
0,1l 33,-

Dessert

Marinierte Feigen, Mandel Chantilly, geröstete Haselnüsse
Orangen-Feigenblatt-Eis und Gewürztagetes-Sauce
enthält Gluten, Soja, Nüsse

2024 Riesling Mélange Spätlese, Weingut Eva Fricke, Rheingau, Deutschland
0,1l 19,-

3-Gang Menü (ohne Zwischengang)	125,-	mit Lafleur-Weinbegleitung 210,-
4-Gang Menü	145,-	mit Lafleur-Weinbegleitung 240,-



Casual Green Lunch

Vorspeise

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

2023 Pernand-Vergelesses, Domaine Dominique Lafon, Burgund, Frankreich
0,1l 33,-

Zwischengang

Jaspée de Vendée-Kürbis vom Hof Wanka
und Edelpilz-Raviolo in Pilzbouillon, Miso-Kräuterseitling
Kürbiskern-Crunch und Kürbiskernöl
enthält Gluten, Soja, Sulfite

2018 Scheurebe Chara ***, Weingut Alexander Laible, Baden, Deutschland
0,1l 19,-

Hauptgang

Gebackene Aubergine mit Sesam, Piquillo-Salzzitronenjus
Auberginencreme, Gewürzmacadamia und Wasabi
enthält Gluten, Soja, Sulfite

2020 Pinot Noir Les Barriguards, Domaine Jean-Baptiste Boudier, Burgund, Frankreich
0,1l 33,-

Dessert

Gewürzmango, Bio Grand Cru Schokolade, Kokos-Sorbet
und Passionsfrucht-Sauce
enthält Gluten, Soja, Nüsse

2024 Riesling Mélange Spätlese, Weingut Eva Fricke, Rheingau, Deutschland
0,1l 19,-

3-Gang Menü (ohne Zwischengang)	125,-	mit Lafleur-Weinbegleitung 210,-
4-Gang Menü	145,-	mit Lafleur-Weinbegleitung 240,-