

Grands Produits

Vorspeise

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

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

2020 Riesling Kastanienbusch Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland

0,1l 34,-

Zwischengang

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

enthält Gluten, Soja, Sulfite

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

0,1l 24,-

Fischgang

Geangelter Island Kabeljau mit Schalottenbutter gratiniert und frischem Meerrettich
Champagner Beurre Blanc, Blattspinat mit Limette, Rote Bete und Kartoffel-Brandade

enthält Fisch, Milchprodukte/Laktose, Sulfite

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

0,1l 25,-

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 Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Claude Dugat, Burgund, Frankreich

0,1l 57,-

Hauptgang – Hessischer Rehrücken

Gebratener Rehrücken 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

2022 Le Serre Nuove Dell'Ornellaia, Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien

0,1l 39,-

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma

enthält Gluten, Sulfite

Dessert

Gewürzmango, Bio Grand Cru Schokolade, Kokos-Sorbet
und Passionsfrucht-Sauce

enthält Gluten, Soja, Nüsse

2022 Riesling Kiedricher Gräfenberg Spätlese, Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland

0,1l 30,-

Käse

Auswahl gereifter Rohmilchkäse
von Maître Bernard Antony

enthält Gluten, Milchprodukte/Laktose, Nüsse

30 Years Tawny Port, Graham's, Porto, Portugal

5 cl 36,-

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

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

Weine: Cachat-Occidant, Ornellaia, Weil

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

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

Weine: Cachat-Occidant, Fürst, Ornellaia, Weil

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

2020 Riesling Kastanienbusch Großes Gewächs, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz, Deutschland

0,1l 34,-

Zwischengang – Kürbis und Edelpilraviolo

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

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

0,1l 24,-

Zwischengang – Gewürzkarotte

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

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

0,1l 25,-

Hauptgang – Kartoffel

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

2001 Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Claude Dugat, Burgund, Frankreich

0,1l 57,-

Hauptgang – Aubergine

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

2022 Le Serre Nuove Dell'Ornellaia, Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien

0,1l 39,-

Pre Dessert

Eingelegte Trauben, Rosé Champagner Granité und Sauerampfer Espuma
enthält Gluten, Sulfite

Dessert – Himbeeren

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

2022 Riesling Kiedricher Gräfenberg Spätlese, Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland

0,1l 30,-

Dessert – Feigen

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

30 Years Tawny Port, Graham's, Porto, Portugal

5 cl 36,-

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

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

Weine: Cachat-Ocquidant, Ornellaia, Weil

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

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

Weine: Cachat-Ocquidant, Fürst, Ornellaia, Weil

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,-