

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Degustationsmenü

Amuse-Bouche

Getauchte Jakobsmuschel
mit Kafir-Limettencrunch,
fruchtige Muschel-Currynage,
Chicorée Chutney mit Bergamotte,
Blumenkohlcreme und
Erbsen mit Minze
enthält Schalentiere, Soja, Milchprodukte,
Sulfite, Nüsse

Tranche und Geschmortes
vom Angus Prime Beef,
Paprika-Olivenjus mit Salzzitrone,
Paprika-Auberginentatar,
gebratene Artischocke,
handgeschöpfter Schafskäse
aus der Wetterau, Olivencrunch
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Milchprodukte

Marinierte Bio Erdbeeren,
Edelweiß Schokolade,
Calamansi-Creme,
Basilikumreis, Mandelkrokant
enthält Gluten, Sulfite, Nüsse, Milchprodukte

Champagner Louis Roederer
Brut Rosé (0,1l)

2012 Kastanienbusch
Riesling GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Rheinhessen (0,1l)

2008 Cuvée Frédéric Emile Riesling
F. E. Trimbach
Alsace (0,1l)

1997 Château Lafleur
Pomerol, Bordeaux (0,1l)

1997 Château Cos d'Estournel
St. Estèphe, Bordeaux (0,1l)

Graham's 10 Years Tawny Port
Jeroboam
W. & J. Graham's, Douro
(0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Veganes Menü

Amuse-Bouche

Champagner Louis Roederer
Brut Rosé (0,1l)

Marinierte Mairübchen mit
Mairübchenblätter-Pesto,
Rettichmarinade, Gurke,
Radieschen und Yuzuschale
enthält Gluten, Nüsse

2012 Kastanienbusch
Riesling GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Rheinhessen (0,1l)

2008 Cuvée Frédéric Emile Riesling
F. E. Trimbach
Alsace (0,1l)

Grüner Spargel aus Pertuis,
Estragon-Tomatenjus,
gebratene Artischocken,
Morcheln und Pilzcreme
enthält Sulfite

1997 Château Lafleur
Pomerol, Bordeaux (0,1l)

1997 Château Cos d'Estournel
St. Estèphe, Bordeaux (0,1l)

Allerlei vom Rhabarber
mit Kokos und
Sauerampfer- Pistazieneis
enthält Nüsse, Lupine, Gluten

Graham's 10 Years Tawny Port
Jeroboam
W. & J. Graham's, Douro
(0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.