

## 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)

2010 „Ganz Horn“ im Sonnenschein  
Riesling GG,  
Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz (0,1l)

1998 Cuvée Frédéric Emile Riesling  
F. E. Trimbach  
Elsass (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

2010 „Ganz Horn“ im Sonnenschein  
Riesling GG,  
Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz (0,1l)

1998 Cuvée Frédéric Emile Riesling  
F. E. Trimbach  
Elsass (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.