

## 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

Gebratener Carabinero,  
Tandoori-Kafirlimettsauce,  
Spitzkohl mit Sesam, Paprika,  
Gewürzmacadamia Creme  
enthält Schalen- und Krustentiere,  
Milchprodukte, Sulfite, Nüsse

Bayrisches Kalbsfilet mit  
Schalottenbutter und Kalbsbries,  
Trüffeljus, Kürbis mit Olive,  
Tropea-Zwiebel-Marmelade,  
Waldpilzraviolo  
enthält Gluten, Sulfite, Milchprodukte

Marinierte Himbeeren,  
Edelweiß Schokolade, Vanillecreme,  
Basilikumeis, Mandelkrokant  
enthält Nüsse, Milchprodukte, Gluten

Champagner Louis Roederer  
Brut Rosé (0,1l)

2013 Puligny-Montrachet  
1er Cru Les Referts  
Domaine Jean-Marc Boillot  
Burgund, Frankreich (0,1l)

2014 Puligny-Montrachet  
1er Cru Les Pucelles  
Domaine Leflaive  
Burgund, Frankreich (0,1l)

2000 & 2001  
Château Pichon-Longville  
Comtesse de Lalande  
Pauillac, Bordeaux (0,1l)

Graham's 40 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

Marinierte, bunte Tomaten mit Salzmandeln in gekühlter Essenz von den Frankfurter Grüne Soße Kräutern, Radieschenfrüchten und Gartengurke, Olivenölkaviar, Borretsch-Miso-Sorbet  
enthält Gluten, Nüsse, Soja

Waldpilze, Trüffel, komprimierte Aubergine und Bohnen mit Waldpilzessenz  
enthält Gluten, Soja

Marinierte Feigen, Feigenschokoladen-mousse, Fenchelkrauteis, Limettencreme, kandierte Olive, Mandelkrokant und Feigenblattsaft  
enthält Nüsse, Lupine, Gluten

Champagner Louis Roederer Brut Rosé (0,1l)

2013 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts  
Domaine Jean-Marc Boillot Burgund, Frankreich (0,1l)

2014 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles  
Domaine Leflaive

2000 & 2001 Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande Pauillac, Bordeaux (0,1l)

Graham's 40 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.