

## 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

Gebratenes Bayrisches Kalbsfilet auf  
Bio-Edelpilzen von Kroll aus  
Offenbach, Trüffeljus, geschmorter  
Treviso di Tardivo, Topinambur,  
Grünkohl mit Kalbszunge

Bio Grand Cru Schokolade, Haselnuss-  
Kakaokrokant, Joghurt vom  
Wetterauer Kapellenhof als Eis mit  
Karamell, Passionsfruchtsauce

Champagner Billecart Salmon  
Brut Rosé  
(0,1l)

2004 Clos Saint Urbain  
Rangen de Thann Riesling  
Domaine Zind Humbrecht  
Elsaß, Frankreich (0,1l)

2005 Clos Windsbuhl  
Hunawühr Riesling  
Domaine Zind Humbrecht  
Elsaß, Frankreich (0,1l)

1997 Sperss  
Nebbiolo Langhe, Az. Agr.  
Angelo Gaja,  
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

1999 Barbera d´Alba Riserva  
vigneto Pozzo dell´ Annunziata  
Roberto Voerzio  
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

Graham´s 30 Years Tawny Port  
W. & J. Graham´s, Douro  
Jeroboam (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

Gefüllte Wetterauer Kartoffel  
aus dem Ofen mit geräucherter Paprikajus,  
Norialgenconfit und Grünkohl

Treviso di Tardivo Risotto  
mit Périgord Trüffel, Trüffelsauce,  
Petersilienwurzel, Topinambur,  
Feldsalat und geröstetem Bucheckernöl

Mousse von Bio Grand Cru Schokolade  
und sizilianischen Kumquat mit Eis von  
Tanus Fichtensprossen, Pistazie

Champagner Billecart Salmon  
Brut Rosé  
(0,1l)

2004 Clos Saint Urbain  
Rangen de Thann Riesling  
Domaine Zind Humbrecht  
Elsaß, Frankreich (0,1l)

2005 Clos Windsbuhl  
Hunawhir Riesling  
Domaine Zind Humbrecht  
Elsaß, Frankreich (0,1l)

1997 Sperss  
Nebbiolo Langhe, Az. Agr.  
Angelo Gaja  
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

1999 Barbera d´Alba Riserva  
vigneto Pozzo dell´ Annunziata  
Roberto Voerzio  
Piemont, Italien, Magnum (0,1l)

Graham´s 30 Years Tawny Port  
W. & J. Graham´s, Douro  
Jeroboam (0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.