

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	Champagne Louis Roederer Brut Rosé (0,1l)
Norwegischer Kaisergranat mit Tandoori- Kaffirlimettenblatt-Sauce, Kürbis, Süßkartoffel, Paprikachutney, rosa Grapefruit und Macadamia-Reis-Crunch	2001 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken Weingut Künstler, Rheingau (0,1l)
Rehrücken aus heimischer Jagd mit Brioche-Rapssamenkruste, Wacholderjus, Sellerie, Gänselebercreme in Rotkohlgelee, Spitzkohl, Haselnuß, Quitte und Cranberries	2000 Cuvée Frédéric Emile Riesling F.E. Trimbach, Alsace (0,1l)
Bio Renette, Maronen, Schokoladennougat, geeister Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof, gebundener, roter Apfelsaft, Granatapfel und Salzmandelkrokant	2000 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
	2013 Corton Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti, Burgund (0,1l)
	Graham´s 10 years Tawny Port Jeroamoam 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	Champagne Louis Roederer Brut Rosé (0,1l)
Herbstsalat mit Topinambur, Treviso, Kürbis, getrüffelte Kürbiskernöl-Vinaigrette, Feldsalat, Frisée und Cranberrys	2001 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken, Weingut Künstler, Rheingau (0,1l)
	2000 Cuvée Frédéric Emile Riesling F. E. Trimbach, Alsace (0,1l)
Steinpilzravioli und Maitakepilze in Pilzbouillon, Spitzkohl, Pilzcreme und Petersilie	2000 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
	2013 Corton Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti, Burgund (0,1l)
Sizilianische Kumquats mit Mousse von Bio Grand Cru Schokolade, Orangencreme, Basilikum-Pistazieneis und Schokoladenkrokant	Graham´s 10 years Tawny Port Jeroboam Douro (0,05l)

Preis: € 280,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.