

Schatzkammer Menü

Die Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller zusätzlich zu unserem regulären Angebot unsere **Schatzkammer Oferte**. Ein ausgewähltes **Degustations-Menü** aus der Küche von **Andreas Krolik** mit korrespondierenden, besonderen Weinen des europäischen Wein-Hochadels. Selbstverständlich ausgeschrieben mit dem **Coravin System**, um jedem Gast einen perfekten Weingenuss zu ermöglichen und die Frische der Weine zu garantieren, ohne jegliche Auswirkungen auf das Geschmacksprofil der edlen Tropfen.

Roh mariniertes Königsalch,
Rhön-Caviar, Brunnenkresse,
geeister Joghurt und Orange

Gebratenes Filet vom geangelten Island Kabeljau mit Schalottenbutter,
Beurre blanc Hollandaise, Kabeljau Brandade, Kabeljaucreme,
angebratener weißer Spargel, Kräuteremulsion

Getauchte Jakobsmuschel mit Kafir-Limettencrunch,
fruchtige Muschel-Currynage, Chicorée Chutney mit Bergamotte,
Blumenkohlcreme und Erbsen mit Minze

Gebratene Etouffée Taubenbrust mit Gewürzlack,
Tauben-Morchelconfit, grünem Spargel,
Kohlrabi und Mispel

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

Marinierte Bio Erdbeeren, Edelweiß Schokolade,
Calamansi-Creme,
Basilikummeis, Mandelkrokant

Schatzkammer Menü inkl. Weinbegleitung: € 765,-
Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Restaurant *Lafleur*



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

1998 Cuvée Frédéric Emile Riesling
Domaine F. E. Trimbach
Elsass, Frankreich

2011 Chassagne-Montrachet, Les Champs Gain 1er Cru,
Domaine Marc Colin et Fils
Burgund, Frankreich

2013 Puligny-Montrachet Clavoillon 1er Cru,
Domaine Leflaive,
Burgund, Frankreich

1998 Costa Russi Langhe Nebbiolo,
Angelo Gaja
Piemont, Italien

1986 Château Haut-Brion
Pauillac, Frankreich

2007 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese
Weingut Robert Weil,
Rheingau, Deutschland