

## 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 Krolík** 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 marinierter Königsachs,  
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,  
Basilikumeis, Mandelkrokant

Restaurant *Lafleur*



2006 Riesling Alte Reben,  
Weingut Schloss Gobelsburg  
Kamptal, Österreich

\*\*\*

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

\*\*\*

2011 Meursault Perrières 1er Cru,  
Domaine Francois Mikulski  
Burgund, Frankreich

\*\*\*

1996 Hermitage La Chapelle  
Domaine Paul Jaboulet Aîné  
Rhône, Frankreich

\*\*\*

1997 Château Lafleur  
Pomerol, Frankreich

\*\*\*

2010 Kiedricher Gräfenberg Riesling Auslese,  
Weingut Robert Weil  
Rheingau, Deutschland