

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.

Gezupftes Taschenkrebsfleisch, roh mariniertes Kaisergranat,
Ossiëtra Rhön-Caviar, geeiste Krustentiercreme,
Yuzu-Ponzu, Küstengewächse, Rettich, Avocado, Pink Grapefruit

Filet und Praline vom Loup de Mer mit Kräuterkruste,
mediterrane Hollandaise, Wetterauer Kartoffel, Tomaten-Chutney,
Spinat, Fenchel emulsion

Gebratener Carabinero, Tandoori-Kafirlimettsauce,
Spitzkohl mit Sesam, Paprika,
Gewürzmacadamia Creme

Dreierlei vom Hirsch aus heimischer Jagd mit Gewürzlack,
Wacholderjus, Sellerie,
ingelegte grüne Johannisbeeren

Bayrisches Kalbsfilet mit Schalottenbutter und Kalbsbries,
Trüffeljus, Tropea-Zwiebel-Marmelade,
Kürbis mit Olive, Waldpilzraviolo

Bio Grand Cru Schokolade, Haselnuß-Kakaokrokant,
Joghurt vom Kapellenhof mit Karamell,
Passionsfruchtsauce

Restaurant *Lafleur*



2006 Riesling Alte Reben,
Weingut Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2013 Chablis "Montée de Tonnerre" 1er Cru,
Domaine Vincent Dauvissat
Burgund, Frankreich

2015 Puligny Montrachet Clavoillon 1er Cru,
Domaine Leflaive
Burgund, Frankreich

2014 Corton Prince Florent de Merode,
Domaine de la Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

1995 Château Mouton-Rothschild
Pauillac, Frankreich

2009 Kiedricher Turmberg Riesling Auslese,
Weingut Robert Weil
Rheingau, Deutschland