

Schatzkammer Menü

Die Chef-Sommelière **Alexandra Himmel** präsentiert Ihnen aus unserem Weinkeller zusätzlich zu unserem regulären Angebot unsere **Schatzkammer Oferte**. Ein ausgewähltes **Menü Grands Produits** 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.

Handgetauchte, gebeizte Jakobsmuschel und roh mariniertes Kaisergranat,
Ossiëtra Rhön-Caviar, geeiste Krustentiercrème,
Küstengewächse, Chicorée, Zitrusaromen

Winterkabeljau „Skrei“
Filet, Essenz, Brandade,
Rote Bete, Meerrettich, Oberräder Postelein

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

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

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

Restaurant *Lafleur*



2013 Kammerner Gaisberg Reserve Riesling
Weingut Gobelsburg
Kamptal, Österreich

2014 Meursault-Charmes 1er Cru
Domaine Michel Bouzereau
Burgund, Frankreich

2005 Bourgogne AC
Domaine Comte Lafon
Burgund, Frankreich

1999 Barbera d'Alba Riserva vigneto Pozzo dell' Annunziata
Az. Agr. Roberto Voerzio
Piemont, Italien

2013 Grand Echézeaux Grand Cru
Domaine Romanée-Conti
Burgund, Frankreich

2010 MR Mountain Wine, Telmo Rodriguez
Malaga, Spanien