

## 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

\*\*\*

Brust und Confit von der Etouffée Taube,  
Zweierlei Karotte, Kichererbsen vom Hof Bickert als Creme,  
eingelegte Zitronenschale

\*\*\*

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*



2014 Kammerner Heiligenstein Reserve Riesling  
Weingut Gobelsburg  
Kamptal, Österreich  
\*\*\*

2014 Meursault-Genévrières 1er Cru  
Domaine Michel Bouzereau  
Burgund, Frankreich  
\*\*\*

2017 Unendlich Grüner Veltliner  
Weingut F.X. Pichler  
Wachau, Österreich  
\*\*\*

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

1996 Château Mouton Rothschild  
Pauillac, Frankreich

\*\*\*

2006 Kiedricher Gräfenberg Riesling Spätlese  
Weingut Weil  
Rheingau, Deutschland