

## **Valentinsmenü im Restaurant Lafleur** **Relais & Châteaux**

Feldsalat mit Himbeeressig Dressing, Chicorée, Frisée,  
Topinambur, marinierte Bete, Rettich und Rapssamen

*Lamb`s lettuce with raspberry dressing, chicory, frisée,  
Jerusalem-Artischocke, marinated beet, radish and rapeseed*



Gebratener Carabinero mit Mandelcrunch, Krustentierbisque mit Ponzu,  
Blumenkohl, Zitronenconfit und Salty Fingers

*Roasted Carabinero with almond crunch, crustacean-bisque with ponzu,  
cauliflower, lemon confit and Salty Fingers*



Petersilienwurzel Pasta mit Périgord-Trüffeln, Blattspinat, Treviso Tardivo und Emmer

*Parsley root pasta, with Périgord truffle, spinach, Treviso Tardivo and emmer*



Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rotweinbutter und gebackene Kalbspraline  
mit Pilzraviolo, Balsamico-Schalottenjus, zweierlei von Schwarzwurzeln,  
Spitzkohl und Buchenpilze

*Pink roasted veal tenderloin with red wine butter and baked veal praline  
with mushroomraviolo, gravy of balsamic-shalotts, duo of black salsify,  
pointed cabbage and beech mushrooms*



Karamellierte Ananas, Mango und Gewürzmacadamia, geeister Kalamansschaum  
und Kokos-Limonenkresseeis

*Caramelised pineapple, mango and macadamia, iced kalamansi espuma  
and ice cream of coconut and lime cress*