

Herzlich willkommen im
Relais & Châteaux Restaurant Lafleur

Restaurant *Lafleur*

Menü

Amuse-Bouche

Champagne Bollinger
Brut Rosé
(0,1l)

Norwegischer Kaisergranat mit
Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce,
Kürbis, Süßkartoffel,
Paprikachutney, rosa Grapefruit und
Macadamia-Reis-Crunch

2001 Hochheimer Hölle
Riesling Auslese trocken, Weingut
Künstler, Rheingau (0,1l)
2000 Cuvée Frédéric Emile Riesling
F. E. Trimbach, Alsace
(0,1l)

Rehrücken aus heimischer Jagd mit
Brioche-Rapssamenkruste,
Wacholderjus, Spitzkohl,
Sellerie weiß und grün,
Gänselebercreme in
Preiselbeergelee, Haselnuss und
Wahlsche Schnapsbirne

2000 Sassicaia Magnum
Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
2013 Corton Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti,
Burgund
(0,1l)

Marinierte Himbeeren, Blaubeeren
und Schafsjoghurt vom Hofgut
Kapellenhof,
Sauerampfer, Himbeereis,
kandierter Ingwer und Bretonischer
Mürbteig

Graham´s 10 Years Tawny Port
Jeroboam Douro
(0,05l)

Veganes Menü

Amuse-Bouche

Champagne Bollinger
Brut Rosé
(0,1l)

Marinierte, bunte Tomaten mit
Gurke, Kapern und eingelegten
Radieschenfrüchten, Eis von
Frankfurter Grünen Kräutern,
klarer Tomatensaft
und Focaccia Croutons

2001 Hochheimer Hölle
Riesling Auslese trocken,
Weingut Künstler, Rheingau (0,1l)
2000 Cuvée Frédéric Emile Riesling
F. E. Trimbach, Alsace
(0,1l)

Restaurant *Lafleur*

Steinpilzravioli und Buchenpilze in
Waldpilzbouillon,
Spitzkohl, Rote Bete in Meersalz
gegart und Petersilie

2000 Sassicaia Magnum
Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
2013 Corton Grand Cru
Domaine de la Romanée-Conti,
Burgund
(0,1l)

Marinierte italienische Feigen mit
Schokoladenmousse,
Vanillecreme, Nougat,
Tanus Fichtensprossen-Eis mit
Pistazie, Haselnusskrokant und
Feigenblatt-Sauerampfer Sirup

Graham´s 10 Years Tawny Port
Jeroboam Douro
(0,05l)