

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Degustationsmenü

Amuse-Bouche	Champagne Louis Roederer Brut Rosé (0,1l)
Gebratener Carabinero mit Macadamia, Tandoori Kaffirlimettenblatt-Sauce, Erbsen, Blumenkohlcreme und spicy Ananas	2001 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken Weingut Künstler, Rheingau (0,1l)
	2003 Cuvée Frédéric Emile Riesling F.E. Trimbach, Alsace (0,1l)
Gebratene Tranche vom Wagyu Rind mit Oliven-Espelettbutter gratiniert, Piquillojus, Artischocken, Paprika rot und grün, Creme von handgeschöpftem Schafskäse mit Oliven	2001 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
	2012 Corton Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti, Burgund (0,1l)
Marinierte Himbeeren, Rhabarber, Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof, Sauerampfer, Himbeer-Rhabarbereis, kandierter Ingwer und Bretonischer Mürbteig	Graham´s Tawny Port Douro (0,05l)

Preis: € 290,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.

Midweek-Quick-Gourmet

Ab sofort können Sie im Restaurant Lafleur ein neues Sonderspecial genießen.

Unser **Midweek-Quick-Gourmet** bietet Ihnen immer zur Mitte der Woche das Beste aus unserem kulinarischen Angebot und den Schatzkammern unseres Weinkontors: **Drei Gänge**, wahlweise aus dem Degustationsmenü oder veganen Menü und **sechs sensationelle Weine**, ausgewählt von unserer

Chef Sommelière Alexandra Himmel. Genießen Sie ein besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres **2 Sternekochs Andreas Krolik** und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine. Der Preis beinhaltet das 3-Gänge Menü, alle gereichten Weine sowie Mineralwasser und Kaffee. Das Midweek-Gourmet-Menü ist **nur auf Vorbestellung** buchbar.

Veganes Menü

Amuse-Bouche	Champagne Louis Roederer Brut Rosé (0,1l)
Salat von gepickeltem Spargel mit Radieschen, Gurken, halbtrocknete Honigtomaten, Saft von Frankfurter grünen Kräutern, Focaccia-Croutons und Kresse	2001 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken, Weingut Künstler, Rheingau (0,1l)
Waldpilzravioli und Edelpilze von der Offenbacher Pilzmanufaktur Kroll, falsche Artischockenpasta und Petersilie in Pilzbouillon	2003 Cuvée Frédéric Emile Riesling F. E. Trimbach, Alsace (0,1l)
Herzkirschen mit Haselnusskern, Mousse von Original Beans Bio-Schokolade, Nougatcreme, Sauerkirschsaft, Taunus Fichtensprossen-Eis und Kakao-Haselnußkrokant	2001 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido, Bolgheri (0,1l)
	2012 Corton Grand Cru Domaine de la Romanée-Conti, Burgund (0,1l)
	Graham´s Tawny Port Douro (0,05l)

Preis: € 280,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.