

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)
Lammrücken mit Espelette-Olivenkruste und konfiertem Lammnackchen, Paprikajus mit Salzzitrone, Artischocke, Paprikachutney, Fenchelsaft und Bärlauchcreme	2001 Cuvée Frédéric Emile Riesling Domaine Trimbach – Alsace (0,1l)
Marinierte Erdbeeren, Rhabarber, Schafsjoghurt vom Hofgut Kapellenhof, Sauerampfer, Erdbeer-Rhabarbereis, kandierter Ingwer und Bretonischer Mürbteig	2001 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido - Bolgheri (0,1l)
	2001 Château Lafleur Magnum - Pomerol (0,1l)
	Graham´s 20 Years 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, halbgetrocknete Honigtomaten, Saft von Frankfurter grünen Kräutern, Focaccia-Croutons und Kresse	2001 Hochheimer Hölle Riesling Auslese trocken, Weingut Künstler – Rheingau (0,1l) 2001 Cuvée Frédéric Emile Riesling Domaine Trimbach – Alsace (0,1l)
Waldpilzravioli und Edelpilze von der Offenbacher Pilzmanufaktur Kroll, falsche Artischockenpasta und Petersilie in Pilzbouillon	2001 Sassicaia Magnum Tenuta San Guido - Bolgheri (0,1l) 2001 Château Lafleur Magnum - Pomerol (0,1l)
Herzkirschen mit Haselnusskern, Mousse von Original Beans Bio-Schokolade, Nougatcreme, Sauerkirschsft, Taunus Fichtensprossen-Eis und Kakao-Haselnußkrokant	Graham´s 20 Years Tawny Port - Douro (0,05l)

Preis: € 280,-

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Kleine Änderungen im Menü vorbehalten.