

Herzlich willkommen im
Relais & Châteaux Restaurant Lafleur

Restaurant *Lafleur*

Menü

Amuse-Bouche

Gebratener Carabinero mit
Macadamia, Tandoori
Kaffirlimettenblatt-Sauce,
Erbsen, Blumenkohlcreme und
spicy Ananas

Gebratene Tranche vom Wagyu
Rind mit Oliven-Espelettbutter
gratiniert,
Piquillojus, Artischocken,
Paprika rot und grün,
Creme von handgeschöpftem
Schafskäse mit Oliven,
gebackener Kartoffelkrapfen

Marinierte Himbeeren,
Rhabarber, Schafsjoghurt vom
Hofgut Kapellenhof,
Sauerampfer,
Himbeer-Rhabarbereis,
kandierter Ingwer und
Bretonischer Mürbteig

Champagne Louis Roederer
Brut Rosé (0,1l)

2001 Hochheimer Hölle Riesling
Auslese trocken, Weingut
Künstler – Rheingau (0,1l)

2003 Cuvée Frédéric Emile
Riesling Domaine Trimbach –
Alsace (0,1l)

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)