

**Romanée Conti, d`Yquem, Leflaive, Comte de Vogue, Weil, Terlan,
Im Restaurant Lafleur
04. September 2021, 19.00 Uhr**

2015 Cantina Terlan – 2015 Domaine Leflaive
2013 Domaine Comte de Vogue – 2013 Domaine de la Romanée-Conti
2006 Chateau d`Yquem - 2006 Weingut R.Weil

Diese Top-Weingüter und deren Weine zählen derzeit zu den gefragtesten Crus weltweit.
Im Restaurant **Lafleur** präsentieren wir Ihnen am **04. September 2021, um 19.00 Uhr**,
einige der absoluten Top Crus, zu den fabelhaften Speisen unseres Küchenchefs **Andreas Krolik**.

2015 Puligny Montrachet Clavallion, Leflaive
2015 Batard Montrachet, Leflaive
2015 Chevallier Montrachet, Leflaive

2015 Nova Domus, Terlan
2015 Chardonnay Kreuth, Cantina Terlan
2015 Terlaner 1, Cantina Terlan

2013 Chambolle Musigny, Comte Vogue
2013 Bonnes Mares, Comte Vogue
2013 Musigny, Comte Vogue

2013 Corton, DRC
2013 St.Vivant, DRC
2013 La Tache, DRC

2006 Chateau d`Yquem
2006 Kiedricher Gräfenberg, TBA, Weil

2013 Domaine de la Romanée Conti:

Im Jahre 1584 wurde der Weinberg "Le Cros des Cloux", erstmals aufgrund seiner besonderen Güte von den anderen Romanée Lagen separiert. Ab 1651 hieß der Wein "La Romanée". Als 1760 der Besitzer André de Croonembourg den Weinberg an Louis-Francois de Bourbon, Prince de Conti verkaufte, kam der Wein zu seinem heute ruhmreichen Namen Romanée-Conti. Das Weingut besitzt fast ausschließlich Grand Cru Lagen. Die Domaine de la Romanee Conti gehört heute zu den besten und prägendsten Weingütern der Welt.

2013 Comte Georges de Vogue

Die Domaine Comte de Vogue gehört zu den Top 3 Produzenten an der Cote de Nuits. Die Rebstöcke der Domaine Comte de Vogue besitzen ein Durchschnittsalter von 25 bis 30 Jahren.
In der Grand Cru Lage Musigny im Schnitt ca. 50 Jahre, wobei für den daraus produzierten Wein nur Trauben verwendet werden, die aus Reben stammen, die ein Mindestalter von 25 Jahren aufweisen können.

2006 Chateau d`Yquem

Das Weingut Chateau d`Yquem ist eines der berühmtesten Weingüter Frankreichs. Es produziert hauptsächlich edelsüße Sauternes aus Semillion und Sauvignon Blanc, die zu den exklusivsten Weinen weltweit gehören. Das 100 Hektar große Weingut liest die Trauben in zeitlich voneinander getrennten Lesegängen, nach Reifegrad. Nach 4 Jahren Barriquelagerung und Ausbau gelangen sie in den Verkauf. Der Ertrag beträgt maximal 10 hl/Hektar. Das nicht jeder Jahrgang als d`Yquem klassifiziert wird, macht deutlich, das Kompromisslos nach bester Qualität vinifiziert wird.

2015 Domaine Leflaive

Die unvergleichliche Eleganz, verbunden mit beeindruckender Komplexität und großer Lagerfähigkeit, machen die Leflaive-Weine einmalig. Von vielen wird die Domaine Leflaive „als weißes Pendant zur Domaine de la Romanée-Conti“ gesehen. Seit 1999 arbeitet die Domaine Leflaive konsequent biodynamisch. Die Domaine Leflaive hegt die feste Überzeugung, dass große und haltbare Weine nur in einem gesunden Weinberg im Einklang mit der Natur entstehen können.

2015 Cantina Terlan

Mitten im Weinbaugebiet Terlan wurde im Jahr 1893 eine der ersten Kellergenossenschaften Italiens gegründet. Damals setzten sich 24 Weinbauern das Ziel der gemeinsamen Produktion und Absatzförderung. Heute gehört die Cantina Terlan mit ca. 200 Mitgliedern und einer Anbaufläche von 240 Hektar zu den besten Betrieben Italiens. Die Ergebnisse sind unverwechselbare, sehr eigenwillige Weine, die sich durch Frucht und Rasse, aber auch durch bestechende Dichte und Langlebigkeit auszeichnen und zur absoluten europäischen Spitzenklasse gehören.

Weingut Robert Weil

Das Weingut Robert Weil ist wahrscheinlich das Weingut Deutschlands, welches einem Chateau am ähnlichsten ist. Seit nunmehr 30 Jahren werden Rieslinge von Weltklasse auf einer Fläche von 100 Hektar erzeugt. Die außergewöhnlichen feinfruchtigen Rieslinge kommen dabei aus dem Kiedricher Gräfenberg. Die erstklassige Palette des Rheingauer Vorzeigebetriebs reicht von trocken bis edelsüß.

7-Gänge-Degustationsmenu

Hamachi gebeizt und als Tatar mit Rhön Caviar, Ponzu Gemüseemulsion, Rettich, Portulak, gepickelte Gurke und Borretsch-Wasabikresse Sorbet

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit frischem Meerrettich, gebackene Brandade und mild geräucherte Kabeljauessenz mit Safran, geschmorter Lauch, Rote Beete und Schnittlauchöl

Gebratener Carabinero mit Macadamia, Tandori - Kafirimettenblatt Sauce, Blumenkohlcreme, Erbsen und spicy Ananas

Étouffée Taubenbrust mit Gewürzsirup glasiert und Taubenconfit mit Bergamottejus, Kürbis, weiße Bergbohnen mit Lardo und Olivencrunch

Ochsenbäckchen Raviolo mit Perigord Trüffelsauce und Bio Gänseleber auf Petersilienspitzkohl und Schwarzwurzelcreme

Lammrücken mit Espelette-Olivenkruste und confierter Lammnacke, Paprikajus mit Salzzitrone, Artischocke, Paprika Chutney, grüner Fenchelsaft

Bio Grand Cru Schokolade mit Himbeeren und Fichtensprosseneis

Die Buchungen können ab 2 Personen – Tischweise erfolgen. Corona gerechte Platzierung

Preis p. P. € 1.675, - inkl. Weine, Wasser, Kaffee und 7-Gang Menü

Andreas Krolik, Chef de Cuisine

gehört zu den absoluten Top Köchen Deutschlands. Seit über 10 Jahren mit ** Michelin Sternen ausgezeichnet und der erste Koch weltweit, der auf diesem Niveau seit 2013 ein veganes Menü anbietet. Durch seine überragenden sensorischen und handwerklichen Fähigkeiten wurde er 2017 als Koch des Jahres durch den Gault&Millau geehrt.

Alexandra Himmel, Chef Sommelière

Gehört zu den Top Sommelieren Deutschlands. Als Rheingauer Winzer Tochter hat sie den Wein in Ihrer DNA. Sie liebt und lebt Ihren Beruf auf vorbildliche Weise und blickt auf Stationen auf dem Weingut Tantara Winery Kalifornien, Restaurant Tantris, Pierre Garniere Les Solistes und Restaurant Storstad zurück.

Boris Häbel, Maître

Nach den entscheidenden Jahren seiner Ausbildung im Hotel Bareis, verbrachte Boris Häbel prägende Stationen im Tigerpalast, Althoff Hotel Frankfurt, King Kamehameha Suite Frankfurt und Buji al Arab Dubai. Nach 8 Jahren im Hotel Adlon und 4 Jahren im Restaurant Tantris, gehört er heute zu den wenigen Spitzen Maitres der Deutschen Gourmetszene.

Miquel Martin, Maître & Sommelier

Den allergrößten Teil seiner Karriere hat Miguel Martin in der Tiger – Palmen Gruppe verbracht. Ab 1995 im Gourmet Restaurant als Maître, wechselte er in gleicher Position ab 2012 ins Restaurant Lafleur. Durch die in seiner Lehrzeit im legendären Wiesbadener Hotel Rose und seinen Stationen im De France und im Käfers Restaurant in Wiesbaden erworbenen Wissen, prägte er die Gastronomie der jeweiligen Restaurants aufs Beste. Er verfügt über diesen Erfahrungsschatz, der es ihm erlaubt sowohl im Service wie auch im Weinbereich Akzente im Restaurant Lafleur zu setzen.