



## 1. Gourmetmenü „Das Beste aus Hohenlohe und dem Rest der Welt“

bodenständige Feinschmeckerei mit autochthoner Spitzenküche in

6 Gängen 112,00 € pro Person

5 Gängen 99,00 € pro Person

4 Gängen 87,00 € pro Person

## 2. Das Rundum-Genießerangebot „Tavola Cucina“

Aperitif, 4-Gang-Menü, Wein, Wasser, Digestif und Kaffee  
für 125,00 € pro Person

Beginn 19.00 Uhr, all inclusive bis 23.30 Uhr

### Menü

Franki Pasti Tischbuffet

- Feine Vorspeisenvariationen der Region –

\*\*\*

Fisch des Tages

\*\*\*

Elixier

\*\*\*

„Böff de Hohenloh“

oder

Empfehlung von Chef de cuisine

\*\*\*

Rohmilchkäse

aus Geifertshofen, Adolzhausen und Zurwies

oder

Création aus der Patisserie

\*\*\*

Hagen-Kaffee, Heimische Brände und Koch's Chocolaterie

Weine

Aperitif: Hasi Secco

Tauberhase „Alter Wengert“

Tauberschwarz „Edition Laurentius“

Digestif von heimischen Streuobstwiesen

Für 4-12 Personen, serviert in der Kochnische (dem Tisch in der Küche)

Ab 12 Personen, serviert im Gewölberestaurant



### 3. Hohenloher Gastlichkeit „Äbbes Guads“

Locker, leicht und lecker in

3 Gängen 48,00 €

4 Gängen 60,00 €

Bei Anfragen und Reservierungen senden Sie uns bitte eine E-Mail an [Info@hotel-laurentius.de](mailto:Info@hotel-laurentius.de) oder rufen uns an unter 07934/91080.

Wenn Sie für Ihre Gäste gerne Zimmer buchen möchten, erstellen wir Ihnen ein Individualangebot nach Saison.

