

Dies ist eine exemplarische Speisekarte, um unseren Stil im Internet darzustellen.
Daher sind kurzfristige Änderungen aufgrund der Marktlage stets möglich.
Bitte beachten Sie, dass wir an Samstagen, vor und an Feiertagen ausschließlich das Menü Laurentius anbieten.

WILLKOMMEN IM LAURENTIUS

36 Jahre Kulinarische Evolution & Gastronomische Tradition

APERITIF

Laurent Perrier Brut 0,1l 14,80 €

Bruno Paillard Brut Première Cuvée Rosé 0,375l 37,50 €

Kir Laurentius mit hausgemachtem Holunderlikör und Becksteiner Winzersekt 0,1l 9,80 €

Muntaner Vermouth - fruchtiger Wermut aus Mallorca 5 cl 9,80 €

Sloeberry Blue Gin meets Hasi-Secco 12,50 €

Sherry Fernando de Castilla "Manzanilla" oder "Amontillado" oder "Pedro Ximenez" 0,05 l 7,80 €

Zum Aperitif servieren wir Ihnen Gemüsechips, in Olivenöl geröstete Nüsse & Traubenkern-Focaccia mit Ziegenquark

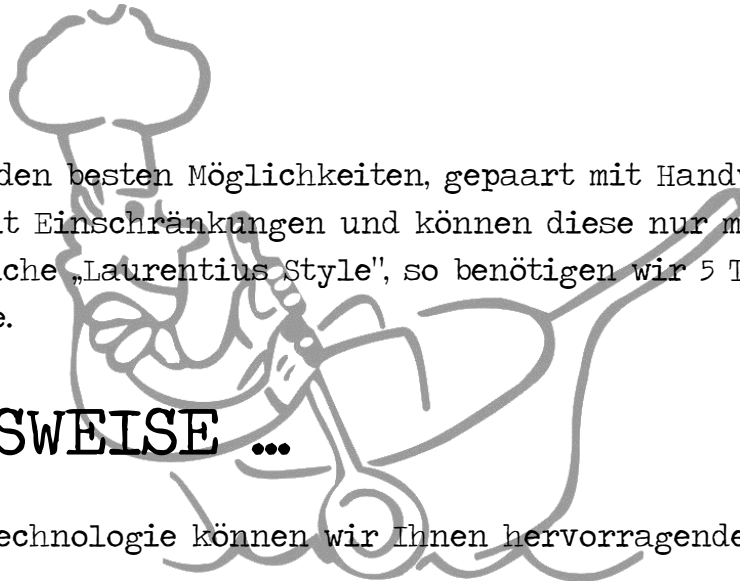
Patron Jürgen Koch Weinauswahl Sabine Koch Küchenmeisterin Sabine Seibold

UNSERE KÜCHE

schöpft aus der Fülle der Natur, den besten Möglichkeiten, gepaart mit Handwerk und langwierigen Vorbereitungen.
Daher tun wir uns sehr schwer mit Einschränkungen und können diese nur mit erheblichem Erlebnisverlust realisieren. Wünschen Sie eine Küche „Laurentius Style“, so benötigen wir 5 Tage vorab eine schriftliche Reservierung mit genauen Angaben zur Allergie.

GROBE WEINE GLASWEISE ...

Durch die einzigartige Coravin-Technologie können wir Ihnen hervorragende, gereifte Weine glasweise anbieten.
Lassen Sie sich überraschen ...



MENÜ „ÄBBES GUADS" - in 3 Gängen: locker, leicht & lecker -

I.

Hällischer Schweinebauch knusprig gebraten, Blutwurstravioli, Spitzkraut und Apfelmost-Vinaigrette 17,50 €

oder

Pfifferlinge mit Wildkräutern im Taubertäler Lupinenmiso 17,50 €

II.

Sommergemüse und Grünkern à la Cous-Cous

zur Wahl mit

- **Maispouardenbrust** mit Schwäbischer Cumberland *oder*

- **Langenburger Schafskäse** „Rabiola" im Strudelblatt mit Kompott von Nachtschattengewächsen jeweils 26,00 €

III.

Heumilchkäse-Trio aus Geifertshofen *oder* **Crème Brûlée Versucherle** mit Sorbet *oder* **Dessert** nach Empfehlung

Mittwoch, Donnerstag und Freitag: Als Menü mit 3 Gängen für 48 € An den anderen Tagen gelten die à-la-carte-Preise.

UND DANN GIBT ES NOCH ...

Unsere Fischsuppe à la bouillabaisse 9,90 €

Suppe nach Empfehlung 8,00 €

Bunter Gartensalat mit Bauernbrotchips 8,00 €

Schwäbisch-Hällische Maultaschen mit Märktlegemüse und Waldpilzrahmsöble 15,50 € große Portion 18,50 €

Die Empfehlung der Küche „à la minute" 26,00 €

Hüfte vom Hohenloher Kalb - rosa gebraten - mit traditioneller Rieslingsoße 26,00 €

MENÜ LAURENTIUS - DAS BESTE AUS HOHENLOHE & DEM REST DER WELT -

I.

Entenleberterrine „vrai“ Schätze aus dem Einmachkeller und Dukatenbuchtel
oder

Sellerie mit Kirschen und Mole, dazu Kräuterseitlinge, Buchenraslinge und Samtfußrüblinge

II.

Adlerfisch mit Ducca, geräuchertem Tomatenkompott, Riebele und Erbsen

III.

Wildgarnele & Hällischer Spanferkelbauch dazu Kohlrabi, Topinamburpüree & kräftiger Krustentieraufguss

IV.

Böff de Hohenloh Schulter² mit Tauberschwarz-Schalottensoße, dazu Pfifferlinge und Allerhand von der Karotte
oder

Hohenloher Kalb Bries in Gänseblümchenbutter poeliert, Haxe im Morchelrahm, dazu Allerhand von der Karotte

V.

Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

aus Geifertshofen, Adolzhausen und Langenburg, dazu Geiztraubengelee und Früchtebrot

VI.

Erdmandelmilch gesulzt als Blanc-manger mit Amaranth-Popcorn, eingelegte Aprikosen und Holunderblütenduft
oder

Waldmeister als „Infusion“ mit Milchreis-Eis, Wildkräuter, Beeren und Blüten, dazu Topfenknödel mit Herlitzte

Als Menü in gemeinsamen Gängen aus Harmoniegründen tischweise serviert:

6-Gänge 112,00 € 5-Gänge 99,00 €, 4-Gänge 87,00 €, 3-Gänge 75,00 € Preis pro Person **jeweils mit** Dessert oder Käse

A la carte: Vorspeisen 25,00 € Entenleber 29,00 € Hauptgänge 39,00 € Dessert & Käse 18,50 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

DESSERT

Crème brûlée als 3 sehr kleine Versucherle 6,90 €

Preiselbeer-Fenchel-Sorbet, aufgegossen mit Hasi 8,00 €

Erdmandelmilch gesulzt als Blanc-manger mit Amaranth-Popcorn, eingelegte Aprikosen und Holunderblütenduft 18,50 €

Waldmeister als „Infusion“ mit Milchreis-Eis, Wildkräuter, Beeren und Blüten, dazu Topfenknödel mit Herlitze 18,50 €

KÄSE

Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“, Auswahl vom Wagen
aus Geifertshofen, Adolzhausen und Langenburg,

Artisanal hergestellt, handgeschöpft und kellergereift,

Dazu reichen wir unser Geiztraubengelee und hausgebackenes Früchtebrot 17,00 €

SÜBWEINE UND SPEZIALITÄTEN zu Dessert & Käse

Riesling Centgrafenberg Goldkapsel 2010 Spätlese feinherb, Rudolf Fürst 0,1l 8,50€

Monsolis Rotweinlikör im Holzfass gereift, Weingut Ruck, Iphofen, die Fränkische Antwort auf Portwein 4cl 6,50 €

DIGESTIF DER SAISON

Absinth, die Wermut-Spirituose mit 56%Prozent vol., Brennerei Dotzauer, Oberstreit/Nahe 2cl 6,50 €

Zum Kaffee servieren wir Koch's Chocolaterie, frisch gebackene Streuselinen und Wibeles, das Hohenloher Feingebäck.