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

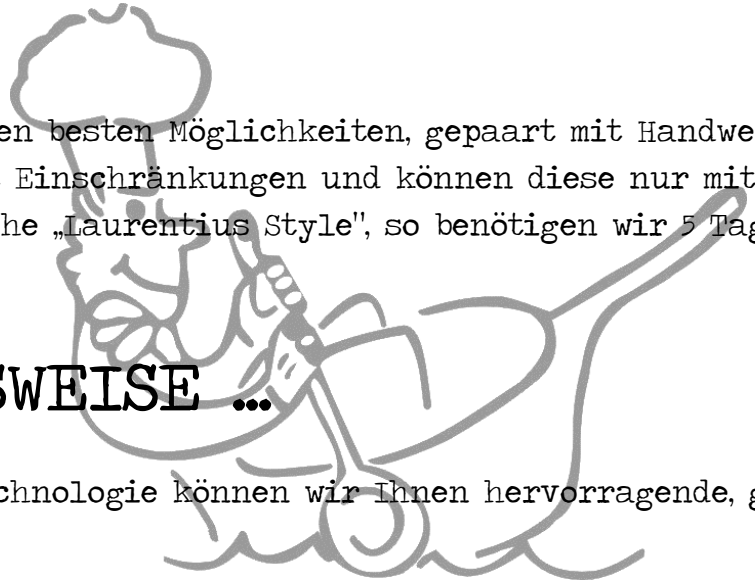
APERITIF

Pommery Brut Silver 0,1l 14,80 €
Bruno Paillard Brut Première Cuvée Rosé 0,375l 37,50 €
Pinot Sekt Brut 2014 „Kilian" Becksteiner Winzer 0,1l 10,50 €
Hasi - das prickelnde Leben, Taubertäler Perlwein aus unserem Weinberg 0,1l 7,00 €
Gin Tonic - 0,05 l Ausgewählter Gin mit Fentiman's oder dry Schweppes Tonic Water 0,25 l 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.

GROßE 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.

Hällische Schweineschulter gezupft als „Version Thunfisch", weiße Bohnen und Weizenbier-Vinaigrette 17,50 €

oder

Risotto „Grüne Wiese" mit Feldsalat, gehobeltem Grünspargel, Wildkräutern und Via Aurelia-Cracker 17,50 €

II.

Boten des Frühlings und Bamberger Hörnle im Bärlauch-Buttersud

zur Wahl mit

- **Perlhuhn** mit Schwäbischer Cumberland glasiert *oder*
- **Lachsforelle** mit Verjussößle *oder*
- **Langenburger Schafskäse** „Rabiola" mit Tomatenpesto im Strudelblatt jeweils 26,00 €

III.

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

Mittwoch, Donnerstag und Freitag: Als Menü mit 3 Gängen für 44 € An den anderen Tagen gelten die à-la-carte-Preise.

UND DANN GIBT ES NOCH …

Unsere Fischsuppe à la bouillabaisse 12,50 €

Suppe nach Empfehlung 8,00 €

Bunter Gartensalat mit Bauernbrotchips 8,00 €

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

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

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb, mit roh gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Wildkräuterpüree 25,00 €

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

I.

Entenleberparfait mit Auslesegelee, Staudensellerie, Champignons, Trüffelvinaigrette & Entenschinkenchips

oder

Fjordforelle mit orientalischen Gewürzen gebeizt, Tabouleh, Blutorangen, Grünspargel und Koriandermayonnaise

II.

Skrei-Island-Kabeljau mit Wasabi, konfierten Radieschen, Erbsenvielfalt mit Schoten, Krem, Sprossen und Papier

III.

Bärenkrebs in Estragonbutter, Kopfsalatherzen mit Haselnüssen & Granatäpfeln, Pastinakenpüree, Krustentierjus

IV.

Hohenloher Rind Filet & Schulter in Schalottensoße, Rübenallerlei, Blattspinat, Portulak, Steinpilz-Dinkelknöpf

oder

Weidelamm Hüfte & Nacken in Holunder-Pfeffersoße, Rübenallerlei, Blattspinat, Portulak, dazu „Kartoffelmaultasche"

V.

Rohmilchkäse aus Geifertshofen, Adolzhausen und Zurwies „Selection Laurentius", Auswahl vom Wagen

VI.

Köstlichkeit von Rhabarber, Banane, Sesam und Brownie

oder

Kokos-Panna-Cotta mit exotischem Früchtecocktail und Basilikumsorbet

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 € Hauptgänge 42,00 € Dessert & Käse 17,00 €
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 €
Köstlichkeit von Rhabarber, Banane, Sesam und Brownie 17,00 €
Kokos-Panna-Cotta mit exotischem Früchtecocktail und Basilikumsorbet 17,00 €

KÄSE

Rohmilchkäse aus Adolzhausen, Geifertshofen und Zurwies - „Selection Laurentius", Auswahl vom Wagen
Artisanal hergestellt, handgeschöpft und kellergereift,
Dazu reichen wir Schwarzriesling Traubenkernöl, Tauberhasen Geiztraubengelee
Sowie unser hausgebackenes Apfel-Nussbrot 17,00 €

SÜßWEINE 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 Streuselinchen und Wibele, das Hohenloher Feingebäck.