

LAURENTIUS

-Beispielkarte- Das Wochenmenü von Sabine & Jürgen Koch

I.

Wildspargel, Wiesenkräuter, Buchenraslinge, Lupinensud & Weikersheimer Bucheckern
Jeweils serviert mit
Karamellisiertem Odenwälder Ziegenkäse **oder** gebackener Entenleber in Kürbiskruste
oder Sternanisgebeizter Lachsforelle

II.

Island-Rotbarschfilet mit Salzzitrone, Ducca, Wasabi und Verjus
Wilder Brokkoli, Korianderkarotten und Buchweizenbulgur

III.

Überraschungsgang

IV.

Filet und Schulter vom „Böff de Hohenloh“
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz
oder
Jagsttaler Kalbsbries und Ragout von der Haxe mit getrüffeltem Mockturtlejus

Dazu servieren wir

Weißer Rübchen, Erbsenkrem, Pfifferlinge und Kartoffel-Mostrichstampf

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg
Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

Holunderblüten als „Panna Cotta“ & Sorbet, dazu konfierte Aprikosen & weißes Mokkaeis

Dieses Menü servieren wir tischweise.

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 69,00 €

4-Gänge: Vorspeise - Fischgang - Hauptgang - Käse oder Dessert 85,00 €

5-Gänge mit Käse oder Dessert: 105,00 €

6-Gänge: komplett 120,00 €

Überraschungsgang zusätzlich zum Menü 19,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

A la carte: Vorspeisen 25,00 € Hauptgänge 42,00 € Dessert oder Käse 20,00 €

UND DANN GIBT ES NOCH...

Unsere Fischsuppe „nach Art der Taubermatrosen“ 12,80 €

Suppe nach Empfehlung 8,00 €

Bunter Gartensalat mit Bauernbrotchips 8,00 €

Schwäbisch-Hällische Maultaschen mit Märktlegemüse und Pilzsößle 18,90 €

Schweinebäckle in Rosmarin-Mandelbutter mit Marktgemüse & Grüne Knöpf 26,80 €