

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

Champagner Pommery Brut Silver 0,1l 15,80 €

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      Gastgeberin Sabine Koch      Sommelier Sebastian 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.

**Mozzarella „Bufala"** gehobelter Fenchel und Orangenfilets 17,50 €

*oder*

**Marinierte Melone** mit luftgetrocknetem Hohenloher Rinderschinken 17,50 €

II.

**Sommergemüse, Pfifferlinge und Grüne Knöpf**

zur Wahl mit

- **Vom „Böff de Hohenloh":** Hüfte und Schulter, gebraten und geschmort in Tauberschwarz

*oder*

- **Maispouardenbrust** mit Salzzitronengelee glasiert jeweils 26,80 €

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** „nach Art der Taubermatrosen" 11,80 €

**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"** 26,80 €

**Hüfte vom Hohenloher Kalb** - rosa gebraten - mit traditioneller Rieslingsoße 26,80 €

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

I.

**Zucchiniblüte mit Ricotta**, Kompott von Nachtschattengewächsen, Pinienvinaigrette mit Basilikum  
oder

**Schwäbisch Hällisches Schwein** gezupft als „Version Thunfisch“, Bohnenmelange & Tomaten-Vinaigrette „Gölles“

II.

**Pfifferlinge** mit Pulpo und Spinatmaultäschle

III.

**Rotbarschfilet** mit Gurken, Verjus und Mostrich

IV.

**Gefüllter Ochsenschwanz** mit gebackener Entenleber, Tauberschwarz-Schalottensoße, Sellerie in seiner Vielfalt  
oder

**Vom Alblamm:** Medaillon und Ragout, „gebadet in schwarzem Gold“, Sellerie in seiner Vielfalt

V.

**Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“**

Aus Geifertshofen, Zurwies und Langenburg, dazu Geiztraubengelee und Früchtebrot

VI.

**Der Wald „von Baum bis Boden“** Baumkuchen, Schokoladenerde, Fichtensprossen, Samtfüsslänge und Beeren  
oder

**Ein „Trifle“** von Mohnküchle, Rucolaschmand und eingelegten Aprikosen, Buttermilchschaum, Amaranth und Sorbets

**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 39,00 € Dessert 20,00 € & Käse 18,50 €

**Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.**

**Wir empfehlen Ihnen unsere Weinreise**

3 Gläser 22,00 €    4 Gläser 34,00 €    5 Gläser 42,00 €

# DESSERT

Crème brûlée als 3 sehr kleine Versucherle 6,90 €

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

Die „Passionsfruchtspiele“ Maracujamöhrlé, Rüblitarte, Schrozberger Quarkmousse und Haselnuss 20,00 €

Der Wald „von Baum bis Boden“ Baumkuchen, Schokoladenerde, Fichtensprossen & Pilze, Waldmeister und Erdbeeren 20,00 €

# KÄSE

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

Artisanal hergestellt, handgeschöpft und kellergereift,

Dazu reichen wir unser Geiztraubengelee und hausgebackenes Früchtebrot 18,50 €

# SÜBWEINE UND SPEZIALITÄTEN zu Dessert & Käse

Rieslaner Randersackerer Sonnenstuhl Auslese '14, Schmitts Kinder 0,1l 16,50 €

Monsolis Rotweinlikör im Holzfass gereift, Weingut Ruck, Iphofen, die Fränkische Antwort auf Portwein 5cl 7,50 €

Grahams „The Tawny“ Reserve Porto, 8 Jahre in Holzfässern gereift 5cl 10,00 €

# 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 Streuselkuchen und Wibeles, das Hohenloher Feingebäck.