LAURENTIUS

-Beispielkarte-

Unser feines Sonntags-Wahlmenü

I.
Uffenheimer Spargelspitzen „Grün-Weiß“
Weikersheimer Wiesenkräuter in Champagnervinaigrette
Zur Wahl mit:
Sternanisgebeizter Lachsforelle **oder** Karamellisierter Ziegenkäse
oder Wildschweinschinken
24,00 €

II.
Hüfte und Schulter vom „Böff de Hohenloh“ in Tauberschwarz
oder
Islandkabeljaufilet im Silvanerschaum
oder
Langenburger Schafskäse „Rabiola“ im Strudelblatt
Jeweils serviert mit
Frühlingserbsen, Navetten, Pfifferlinge, Schupfnudeln in Bröselbutter
35,00 €

III.
Beschwipstes Mandelbiskuit
Sommerbeeren, Schwedenmilch, Sauerrahmeis und Yuzugel
oder
Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg
Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept
17,50 €

Als Menü in 3 Gängen 57,00 €

Kleines Menü

I.
Spargelcremesuppe „wie früher“
oder
Bunter Gartensalat mit Bauernbrotchip
8,00 €

II.
Schwäbisch Hällische Schweinebäckle in Rosmarin-Mandelbutter
Märktlegemüse und Dinkelspätzle
oder
Spargelragout „Grün – Weiß“ in Wildkräutersoße
Pochiertes Landei und Kräuterkartoffeln
24,00 €

III.
Eisparfait von weisser Schokolade „nach Straciatella Art“
Gartenbeeren und Waldmeisterschäumle
12,50 €

Als Menü in 3 Gängen 39,00 €