

Sonntag Sunset im Laurentius

Serviert von 17.00 Uhr – 19.00 Uhr

I.

Mozarella „Buffala“ mit karamellisierten Kürbiskernen und Wiesenkräutern
Gehobelter Fenchelsalat mit rosa Grapefruitfilets

oder

Tomaten-Brotsalat mit Böhnchen und Balsamico
Luftgetrockneter Schinken vom Schwäbisch-Hällischem Eichelschwein

II.

Hüfte und Schulter vom „Böff de Hohenloh in Tauberschwarz
Buchenraslinge, Marktgemüse und Dinkelspätzle

oder

Feines aus Fluss & Meer mit Tomaten-Safransud
Geschmorte Gartengurken, Buchweizenbulgur „Vadouvan“

oder

Rahmschupfnudeln mit Blattspinat, pochiertem Landei & Via-Aurelia

2 Gänge 29,50 €

Vorspeisen 19,50 € Hauptgänge 24,50 €

Dessertempfehlungen

Crème Brûlée als 3 sehr kleine Versucherle 7,50 €

Eiskaffee „Laurentius“

Gewürzt mit Kardamom, Minze und Bourbon Vanille 5,90 €

Mangosorbet mit marinierten Sommerbeeren 6,50 €

Eisparfait von der Gewürzschokolade

Weichselkirschen im Rosmarinsud & Mandelkeks 13,50 €

Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Trio vom Geifertshofener Dorfkäse 14,50 €