

# LAURENTIUS

## **Silvester 2020**

### **Champagner-Aperitif**

Pierre Gimonet 1<sup>er</sup> Cru Blanc de blanc  
**oder**  
Champagner Oeil de Perdrix, Jean Vesselle

### **Snacks**

Knusprige Shi-i-take, Oliventarteletts  
Hohenloher Rinderschinken, Pfeffercracker und Guacamole

### **Küchengrüße**

Feinste Matjesfilets „Hausfrauenart“

## **Menü**

### **I.**

Entenleberterrine „Vergesst 2020“ mit Mole-Schokolade  
Portweifeigen, Böhnchensalat mit karamellisierten Weikersheimer Walnüssen  
Dukatenbuchtel

### **II.**

Zanderschnitte aus dem Limonendampf  
Schwarzwurzel und Feldsalat als „Spinat“

### **III.**

Wildgarnelen als Tartar temperiert  
Artischockenragout Barigoulé, Schnittlauchmaultäschle  
kräftiger Hummeraufguss mit Tandoori

### **IV.**

Hirschrückenfilet mit gepfeffertter Quittenkruste, Kornellkirschenjus  
Steinpilzstrudel, Pastinakenpüree, Grünkohl und Granatapfel

### **V.**

Karamellisiertes Hokkaido-Eistörtle mit Kernölbiskuit  
Orangen-Kürbissud mit einem Hauch von Curry und Ingwer

Koch´s Chocolaterie

**Geifertshofener Käsebrett zur Stärkung für ein besseres 2021**

**159 € inkl. Champagner-Aperitif, Wasser und Kaffee**

Änderungen nach Marktlage stets möglich