

LAURENTIUS

Restaurant ■ Hotel ■ Design ■ Wein

Frühlingsmenü von Sabine & Jürgen Koch

Die Küchengrüssele:

Unser Rukola Dinkelbrot mit Rotwein-Schalottenbutter, "Hohenloher Salatplatte"

I.

Vulkanspargel „Puntarelle“ im Kräutersud mit Blutorange & Bucheckern

Zur Wahl mit

Jahrgangssardine „Capitaine Cook 2012“ **oder** Karamellisierter Ziegenkäse

II.

Zanderschnitte aus dem Limonendampf mit Mostrich & Verjus
Buchweizenbulgur und Mönchsbart

III.

Tartar von der Wildgarnele „temperiert“ mit gehobeltem Kohlrabi
Ricottanockerl und kräftiger Aufguss von Krustentieren
(nur als gemeinsamer Gang realisierbar)

IV.

Filet & Schulter vom Böff de Hohenloh
Gebraten und geschmort in Tauberschwarz

oder

Alblammrückenfilet und Haxengröstl mit käftiger Jus und Kümmelschaum

oder

Knollensellerie im Trüffelsaft konfiert

Dazu servieren wir jeweils

Geschmorter Kopfsalat, Radieschen, Bamberger Hörnle im Bärlauchsud

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

Grüntee-Impressionen mit eingelegtem Rhabarber
Korianderrahmeis und Ingwergebäck mit Nougat

Dieses Menü servieren wir tischweise.

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 75,00 €

4-Gänge mit Käse oder Dessert 95,00 € / 5-Gänge 112,00 € / 6 Gänge 126,00 €

Dazu die ausgewählten Weine von Sommelier Sebastian Koch

4 Gläser 39,00 € / 5 Gläser 49,00 € / 6 Gläser 59,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

A la carte: Vorspeisen 29,00 € Hauptgänge 42,00 € Dessert oder Käse 20,00 €