

# LAURENTIUS

## Silvester 2023/24

### Champagner-Aperitif

Pierre Gimonnet Cuis 1<sup>er</sup> Cru

### Vesper aus Hohenlohe

Geröstete Kürbiskernle, Dinkel-Lauchblooz  
Luftgetrockneter Rinderschinken, Roggenbrotknusper und Bohnen-Hummus

### Küchengrüße aus dem Taubertal

Bio-Linsen mit gebeiztem Eigelb & Kartoffelschaum

## Menü vom Rest der Welt

### I.

Entenleberterrine „vrai“ mit schwarzen Walnüssen  
Schätze aus dem Einmachkeller und Dukatenbuchteln

### II.

„Skrei“, Winterkabeljau aus dem Limonendampf mit Sternanis und Bottarga  
Feldsalat-Risotto „Aquarello“ und Vulkanspargel „Puntarelle“

### III.

Wildgarnele „Royale“ mit Lauch und Wakame  
Griesnockerl und Orangenöl

### IV.

Hirschrückenfilet mit Steinpilzen und Perigord-Trüffeljus  
Rote Beete Flan, Kohlsprossen und Sellerie-Pastinakenpüree

### V.

Geflämmter Ziegenkäse  
Birnenkompott, Quitten, als Mark und „Speck“

### VI.

„Winter-Trifle“  
Ricottamousse mit Tauberhasen Honig und schwarzen Oliven  
Mandelbiskuit mit Agrumen  
Yuzusorbet und Blutorangenschaum

Koch´s Chocolaterie

### Neujahrsvesper

Käsebrette und Pfefferbeißer  
Schwäbisch Hällischer Coppa

199 € inkl. Champagner-Aperitif, Wasser und Kaffee