

LAURENTIUS

Restaurant ■ Hotel ■ Design ■ Wein

Die Sonntags-Versucherle

Beispielkarte

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot mit Hohenloher Rotwein-Schalotten-Butter

Kleines Küchengrüßle

I.

Grüenspargel mit Artischockenkompott „Barigoule“
Erfrischendes Salátle von Sellerie, Zitrone und Blattpetersilie

Zur Wahl mit:

gefülltes Wachtelkeulchen
oder karamellisierter Ziegenkäse
oder sternanisgebeizte Lachsforelle

II.

Hummersuppe mit Garnelen und Schwemmklobchen

III.

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Haxenragout und Trüffelrahmsóse
oder

Flan von Roter Beete und Bibeleskäs mit eingelegten Kräuterseitlingen
Róstgemüse-Trüffeljus

dazu servieren wir jeweils

Wilder Brokkoli mit Selleriekrem und Buchenraslingen

IV.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“
Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg
Geiztraubengelee und unser Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept
oder

Sauerkirschorbet mit Porter
Beschwipster Mandelbiskuit, eingelegte Birnen & Maronischäum

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

3-Gänge: Suppe - Hauptgang – Dessert/ Käse 65,00 €

3-Gänge: Vorspeise – Hauptgang – Dessert/Käse 68,00 €

4-Gänge: Vorspeise – Suppe – Hauptgang – Dessert/Käse 75,00 €

Käse dazu 14,50 €

Dieses Menü wird gekocht von Sabine & Jürgen Koch