

# LAURENTIUS

Restaurant ■ Hotel ■ Design ■ Wein

## OSTERN 2023 – MITTAGSKARTE

### BEISPIELKARTE

#### I.

Fischsuppe nach „Art der Taubermatrosen“

oder

Feldsalat mit Taubertäler Linsen und karamellisiertem Ziegenkäse

#### II.

Rinderschulter auf zwei Arten:

„Tradition“ in Tauberschwarz, „Modern“ in Olivenöl konfiert

oder

Vom Bio-Alblamm: Rosa gebratene Hüfte und Ragout von der Haxe

oder

Atlantikfisch im Silvanerschaum

oder

Gefüllte Kohlrabi im Trüffelrahm

Dazu servieren wir jeweils

Boten des Frühlings und Kartoffel-Mostrichstampf

#### III.

Heumilchkäsetrio aus Geifertshofen, dazu Geiztraubengelee und Fruchtbrot

oder

Crème Brûlée Versucherle mit Birnensorbet

oder

Eisparafit von weißer Schokolade nach „Straciatella Art“  
mit mariniertem Rhabarber und Erdbeer-Sorbet

Menü jeweils mit Käse oder Dessert: 3 Gänge 64,00 €

À la Carte: Vorspeisen 18,00 € Hauptgänge 35,00 € Dessert oder Käse 15,50 €

**Änderungen aufgrund der Marktlage stets möglich.**