



## Kleines Marktmenü

3 Gänge nach Saison ab 36,- € pro Person

### Menübeispiel:

Bouillon „Böff“ mit Kräutern, Gemüse und Schwäbisch-Hällischen Maultaschen

\*\*\*

Schwäbisch-Hällische Schweinebäckle in Rosmarin-Mandelbutter  
Marktgemüse und Kartoffel-Mostrichstampf

\*\*\*

Weißes Schokoladeneisparfait mit Beerenragout

## Hohenloher Gastlichkeit „Äbbes Guads“

Locker, leicht und lecker ab 52,- € pro Person

### Menübeispiel:

Fischtöpfele mit Tomaten-Safransud

\*\*\*

Herbstpilze mit wildem Brokkoli und Kartoffel-Mostrichstampf  
**zur Wahl mit**

Perlhuhnbrust mit Salzzitrone und Ducca glasiert  
Langenburger Schafskäse „Rabiola“ im Strudelblatt

\*\*\*

Heumilchkäse-Trio aus Geifertshofen oder Crème Brûlée Versucherle mit Sorbet



## **Menü Laurentius** **„Das Beste aus Hohenlohe und dem Rest der Welt“**

bodenständige Feinschmeckerei mit autochthoner Spitzenküche in

6 Gängen	136,00 € pro Person
5 Gängen	121,00 € pro Person
4 Gängen	99,00 € pro Person

### **Menübeispiel:**

Ofengeschmorter Knollensellerie mit Weinbergsfeigen, Apfelkompott,  
Kornelkirschen & schwarzem Sesam

\*\*\*

Rotbarschfilet „Winzerin Art“ Verjus, Fasskraut, glasierte Trauben und  
Hällischer Coppa

\*\*\*

Konfierte Wildgarnele mit Artischockeneintöpfe und Burgundertrüffel, kräftiger  
Aufguss von Krustentieren

\*\*\*

Duo vom „Böff de Hohenloh“

Filet & Schulter in Tauberschwarz-Schalottensoße, Vulkanspargel „Puntarelle“

\*\*\*

Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Zurwies und Langenburg, dazu Geiztraubengelee und Früchtebrot

\*\*\*

Williams Birne und Buttermilch als „Panna Cotta“, Weikersheimer Bucheckern, Dill,  
Holunder & Lavendel-Joghurteis



### „Tavola Cucina“ - Der Tisch in der Küche

Ganz privat und doch mittendrin im Kochgeschehen bewirten wir Sie mit einem Genießerangebot, das keine Wünsche offen lässt.

Aperitif, mehrgängiges Menü, Weine, Wasser,

Digestif und Kaffee all incl. bis 23.00 Uhr für 165,00 € pro Person.

Buchbar ab 4 Personen an der Vinothek, ab 6 Personen in der Kochnische.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Bei Anfragen und Reservierungen senden Sie uns bitte eine E-Mail an [Info@hotel-laurentius.de](mailto:Info@hotel-laurentius.de) oder rufen uns an unter 07934/91080.

Wenn Sie für Ihre Gäste gerne Zimmer buchen möchten, erstellen wir Ihnen ein Individualangebot nach Saison.

