

LAURENTIUS

-Beispielkarte-

Das Beste aus Hohenlohe & dem Rest der Welt

Die Besondere Aperitifempfehlung:

« Kir Laurentius » Hausgemachter Quittenlikör mit Kerner Sekt Brut 11,00€

Hausgebackenes Dinkel-Rukulabrot, gesalzene Heumilch Bio-Molkenbutter
Kleines Küchengröße

I.

Vulkanspargel „Puntarelle“ im Oliven-Kräutersud mit Grapefruitfilets

Zur Wahl mit

Karamellisiertem Ziegenkäse **oder** Oktopus „Togarashi“
oder Gebratener Kalbskopf

II.

Zanderküchle in Salzeibutter gebraten, Brunnenkressesud
Schwarzwurzel „süß-sauer“ – gehobelt und geschmort

III.

Tartar von der Wildgarnele „temperiert“ mit Grießnockerl & Lauch
Kräftiger Aufguss von Krustentieren mit Tandoori
(Nur als gemeinsamer Gang realisierbar.)

IV.

Schaufelstück und Schulter vom „Böff de Hohenloh“
Gebraten & geschmort in Tauberschwarz

oder

Rücken und Fleischküchle vom Thüringer Hirsch
Trüffeljus mit schwarzen Walnüssen

oder

Rote Beete Ricottaflan mit geräuchertem Eigelb und Trüffelrahmsöße

Jeweils serviert mit

Buchenraslingen, Kohlsprossen und Kürbis-Fenchelpüree
Schrozberger Quarknocken in Bröselbutter

V.

Feinste Roh- und Heumilchkäse „Selection Laurentius“

Aus Geifertshofen, Odenwald und Langenburg

Tauberhasen Geiztraubengelee und Apfel-Nussbrot nach Hohenloher Hausrezept

VI.

„Winter-Trifle“

Ricottamousse mit Tauberhasen Honig und schwarzen Oliven

Mandelbiskuit mit Agrumen

Yuzusorbet und Blutorangenschäum

Zum Kaffee

Unsere „Streuselchen“ & Koch's Chocolaterie

Dieses Menü wird tischweise in der Reihenfolge der Gänge serviert

3-Gänge: Vorspeise - Hauptgang – Käse oder Dessert 85,00 €

4-Gänge mit Käse oder Dessert 105,00 € / 5-Gänge 129,00 € / 6 Gänge 145,00 €

Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen

A la carte: Vorspeisen 30,00 € Hauptgänge 48,00 € Dessert 24,00 €

Dieses Menü wird gekocht von Tobias Dittrich, Sabine & Jürgen Koch