

LAURENTIUS

Silvester 2024/25

Champagner-Aperitif

Pierre Gimonnet Cuis 1^{er} Cru

Vesper aus Hohenlohe

Geröstete Kürbiskernle, Badische „Käsfüße“
Luftgetrockneter Rinderschinken, Roggenbrotknusper und Kürbis-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 Misoglasur & Löwenzahnkapern
Risotto „Aquarello“ mit Artischocken & Feldsalat

III.

Tartar von Wildgamele „temperiert“ mit Wakame Algen
Griesnockerl, Schwarzwurzeln & Aufguß von Krustentieren

IV.

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

V.

Geflämmter Ziegenkäse
Portweifeigen, 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

229 € p.P. inkl. Champagner-Aperitif, Wasser und Kaffee