



Kleines Marktmenü

3 Gänge nach Saison ab 44,- € pro Person

Menübeispiel:

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

Schwäbisch-Hällisches Schweinerückenfilet mit traditioneller Bratensoße
Märktlegemüse und Dinkelspätzle

Drei kleine Versucherle von der Creme Bruleé mit Sorbet nach Saison

Hohenloher Gastlichkeit „Äbbes Guads“

Locker, leicht und lecker ab 58,- € pro Person

Menübeispiel:

Karamellierter Ziegenkäse
Taubertäler Biolinsen und Blattsaläte

Fischtöpfele nach Art der „Taubermatrosen“

„Medaillon vom Kikok Huhn mit Misoglasur
Märktlegemüse & Dinkelbrot-Knödeltaler
Veggi Alternative: Rote Bete Ricottaflan mit geräuchertem Eigelb, Trüffelrahmsöble

Eisparfait von weißer Schokolade nach „Stracciatella Art“
Früchte der Saison



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

Bodenständige Feinschmeckerei mit autochthoner Spitzenküche in

6 Gängen	152,00 € pro Person
5 Gängen	132,00 € pro Person
4 Gängen	109,00 € pro Person

Menübeispiel:

Spessart-Forelle „Matjes-Style“, Apfelkompott von Streuobstwiesen, Meerrettich
Kartoffelemulsion, Brunnenkresse, Edamame, gepickelte Radieschen

Auch zur Wahl mit

Gebratener Entenleber **oder** Mozzarella „Bufala“ mit Fichtennadelpesto

Zander in der Tomate „absoludd fränggisch“ & ein bisschen Sylt
Silvaner-Gersotto, Queller, Bärlauchsud

Essenz vom Karlsberger Reh „als Festtagssuppe“
Gemüseaultäschle, Grießnockerl, Flädle

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

Oder

Vom Jagsttaler Kalb: Geschmorte Haxe in Mockturtlejus
„Tete de veau“ mit Safran-Curryschaum, Bries in Gänseblümchenbutter poeliert

oder

Konfierte Artischockenherzen mit Röstgemüse-Trüffeljus

Dazu servieren wir jeweils

Geschmorte Kopfsalatherzen, Pastinakenpüree, Pfifferlinge, gehobelte Urkarotten
Schupfnudeln in Gewürzmilch

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

„Sommer Pavlova“

Fränkische Beeren, Aprikosenragout, Sauerrahmeis, Brombeersorbet
Buttermilchschaum & Wiesenkräuter



„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 179,00 € 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 oder rufen uns an unter 07934/91080.

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

