

LAURENTIUS

-Beispielkarte -

Silvester 2025/2026

Champagner-Aperitif

Pierre Gimonnet Cuis 1^{er} Cru

Vesper aus Hohenlohe

Weikersheimer Walnüsse, Badische „Käsfüße“
Luftgetrockneter Rinderschinken
Roggenbrotknusper & Hummus aus Schrozberger Kichererbsen

Küchengrüße aus dem Taubertal

Bio-Linsen mit gebeiztem Eigelb & Kartoffelschaum, Kaviar vom Bachsaibling

Menü vom Rest der Welt

I.

Entenleberterrine „vrai“ mit schwarzen Walnüssen
Schätze aus dem Einmachkeller und Dukatenbuchteln

II.

„Skrei“ Winterkabeljau „fast wie Grenobler Art“ mit Misoglasur & Löwenzahnkapern
Risotto „Acquarello“ mit Artischocken & Feldsalat

III.

Tartar von Wildgarnele „temperiert“ mit Wakame Algen
Griesnockerl, Lauch & Knollenziest, kräftiger Aufguss von Krustentieren & Kokos

IV.

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

V.

Geflämmter Ziegenkäse
Portweifeigen, Mandeln und Quitten „wie Salami“

VI.

„Winter-Trifle“
Ricottamousse mit Tauberhasen Honig und schwarzen Oliven
Mandelbiskuit mit Agrumen
Yuzusorbet und Blutorangenschaum

Koch´s Chocolaterie & Streuselinen

Neujahrsvesper

Käsebrette und Pfefferbeißer
Schwäbisch Hällischer Coppa

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