



LAURUS

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE 30.01.2018 BIS 10.03.2018

VORSPEISEN

Winter-Salat (V) Blatt-Salate / eingelegtes Wurzelgemüse / Balsamico-Dressing	7,5
Tomaten-Cannelloni (V) Basilikumfrischkäse / Balsamico / Salat	9,5
Mandarinen-Rotkohl-Salat Geräuchertes Duroc-Filet / Zimt-Croutons	12,5

SUPPEN

Topinambur-Suppe Koriander-Erdnuss-Chutney / Trüffel	8,0
Gemüsecreme-Suppe (V) Sellerie / Pastinaken / Gebeiztes-halbgefrorenes Eigelb	6,5

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCHES GERICHT

Maronen-Gnocchi Rosenkohl / Frischkäse-Sauce	16,0
--	------

VEGANES GERICHT

Ratatouille Bulgur / Mandel-Tofu	15,0
--	------

FISCHGERICHTE

Skrei im Safran-Sud pochiert Rahm-Grünkohl / Birnenspalten / Sesam-Parmesan-Wildreispuffer	25,0
Gebratenes Lachsforellenfilet Vanille-Graupen / Trauben / Sanddorn-Sauce	24,0

FLEISCHGERICHTE

Kalbsleber-Streifen italienische Art Hausgemachte Nudeln / Schalotten / Balsamico-Sauce	18,0
In Memorial Paul Bocuse: Boeuf Bourguignon Pilze / Schalotten / Karotten / hausgemachte Nudeln	22,5
Wildschwein-Kotelett Kartoffel-Birnen-Püree / Miso / Cranberry-Sauce	21,0

Für Steak-Liebhaber:

Unser Küchenchef hat meist ein gutes Stück Fleisch im Kühlhaus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach!

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle kleine Karte mit Kindergerichten, selbstverständlich auch alles frisch zubereitet ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe!

DESSERTS

Milch-Reis à la Laurus / Süße Steckrübe / Granite vom Cidre / Dill-Schaum	9,0
Schokoladen-Malz-Mousse / Sauerrahm-Eis / Pumpernickel	9,0
Hausgemachtes Eis und Sorbet / Früchte	6,0
Erlsene regionale Käse-Auswahl / hausgemachtes Chutney	12,5



LAURUS

GROSSES LAURUS-MENÜ

Mandarinen-Rotkohl-Salat

Geräuchertes Duroc-Filet / Zimt-Croutons

2013 Rosa Caolino IGT Sicilia, trocken, Tenuta di Castellaro, Lipari, Sizilien

Riesengarnelen-Schwanz

Spitzpaprika-Ananas-Salat / Karottenpüree / Zitronengrass-Sud

2014 Riesling vom roten Schiefer, VDP Ortswein, Weingut Clemens Busch, Mosel

Topinambur-Suppe

Koriander-Erdnuss-Chutney / Trüffel

2015 Pinot Gris "Tradition", halbtrocken, Domaine Albert Mann, Elsass

Gebratenes Lachsforellenfilet

Vanille-Graupen / Trauben / Sanddorn-Sauce

2016 Sauvignon Blanc "Brochet" Réserve IGP, Domain Ampelidae, Marigny-Brizay, Loire

Rosa gebratene Entenbrust

Curry von Wintergemüse / Apfel / Kartoffeln

2016 Cabernet Blanc - Scheurebe, trocken, Weingut Schädler-Mugler, Pfalz

Milch-Reis à la Laurus

Süße Steckrübe / Granite vom Cidre / Dill-Schaum

2012 Riesling Oestrich Lenchen Auslese, VDP edelsüß, Weingut Kühn, Rheingau

	Menü	Weinbegleitung
3 Gänge (Suppe/Hauptgang/Dessert)	37	17
Speisen nach Wahl :		
4 Gänge	47	22
5 Gänge	56	27
6 Gänge	64	32

SA. 11.30 – 14.00 UHR

Family Lunch

17,5

Zwei Gänge nach Empfehlung des Küchenchefs
Wahl zwischen Fisch oder Fleisch