



LAURUS

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE 15.03.2018 – 18.04.2018

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| Babyleaf-Salat (V) Radieschen / Kräuter / Schlehen-Dressing | 7,5 |
| Ziegenfrischkäse-Mousse (V) Zwiebel-Marmelade / Sherry-Dressing | 9,5 |
| Pluma vom sächsischen Strohschwein (sous vide gegart) Weißkohl-Salat / Erbsencreme / Aronia | 11,5 |

SUPPEN

| | |
|---|-----|
| Klare Frühlings-Suppe (V) Pochiertes Ei / Gemüse | 7,0 |
| Gelbe Bete-Fenchel-Suppe Tatar von der Lachsforelle | 7,5 |

HAUPTSPEISEN

GEMÜSE

| | |
|--|------|
| Bunte Karotten (Fermentiert / Püriert / Sautiert) (V) Couscous / Zitrone | 16,0 |
| Ratatouille (vegan) Bulgur / Mandel-Tofu | 15,0 |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|------|
| Kabeljau-Chicorée-Roulade Spinatnockerl / Kresse / Butter-Eier-Sauce | 24,0 |
| Auf der Haut gebratenes Zanderfilet aus Sachsen Rahmlauch / gefüllte Tomaten | 27,0 |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|------|
| Kalbsleber-Streifen italienische Art Hausgemachte Nudeln / Schalotten / Balsamico-Sauce | 18,0 |
| Duett vom sächsischen Lamm Linsen-Kürbisgemüse süß-sauer / Lavendel / Balsamicoschaum | 22,5 |
| Gefüllte Maishähnchenbrust Schalotten-Rotwein-Polenta / Gemüsebeet / Lavendel-Jus | 19,5 |
| Wiener Schnitzel vom Koberländer Wiesenkalb Kartoffel-Lauch-Küchlein | 19,0 |

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

| | |
|--|-----|
| Mini Apfelstrudel / Vanille-Rosmarin-Eis (V) | 9,0 |
| „Grüner Tee“ / Passionsfrucht / Eclairs / Pistazie / Ananas | 9,5 |
| Hausgemachtes Eis und Sorbet / Früchte (V) | 6,0 |

LAURUS-FRÜHLINGS-MENÜ

Tataki von der Meeräsche

Mango-Salsa / Sojabohnen-Coulis

*2013 Sonnenberg Silvaner -Gelbkalk- trocken VDP Erste Lage**
Weingut Zehnthof, Luckert, Franken

Klare Frühlings-Suppe (V)

Pochiertes Ei / Gemüse

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

Kabeljau-Chicorée-Roulade

Spinatnocke / Kresse / Butter-Eier-Sauce

*2015 La Manina DOC, trocken**
Tenuta Manincor, Südtirol
Pinot Bianco / Sauvignon Blanc / Chardonnay

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste

Kartoffel-Duett in rot-gelb / Vichy-Karotten

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

Creme von der Bergamotte (V)

Joghurt / Kürbis / Schokolade

*2013 Malvasia delle Lipari IGT Sicilia, süß**
Tenuta di Castellaro, Lipari, Sizilien
Malvasia / Korintianki

| | Menü | Weinbegleitung |
|--|------|----------------|
| 3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert) | 37 | 16 |
| 4 Gänge | 47 | 22 |