



# LAURUS

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE 05.12.2017 BIS 27.01.2018

## VORSPEISEN

<b>Winter-Caprese</b>	8,5
Rote Bete / Muschel-Praline / Bittersalat / Schlehen-Dressing	
<b>Gebeizter Hirschrücken</b>	12,5
Grünkohl-Salat / Cranberry-Chutney	
<b>Burrata mit Orangen</b>	11,0
Koriander-Lavendelöl	

## SUPPEN

<b>Gänse-Kraftbrühe</b>	8,5
Wurzel-Gemüse / Trüffel-Ravioli	
<b>Süßkartoffel-Suppe</b>	7,5
geröstete Erdnüsse / Granatapfel / Piment d'Espelette	

## HAUPTSPEISEN

### VEGETARISCHES GERICHT

<b>Geschmorter Hokkaido-Kürbis</b>	14,0
Tomaten-Koriander-Salsa / Hüttenkäse	

### VEGANES GERICHT

<b>Trendiger Blumenkohl-Mix</b>	16,0
Sultaninen / Soja-Mandel-Creme / frittierte Kapern	

### FISCHGERICHTE

<b>Wolfsbarsch-Filet</b>	21,5
Erbsen-Mousseline / Rote Bete Kartoffeln	
<b>Gebratenes Störfilet</b>	25,0
Kartoffelrisotto / Rotwein-Sauce	

### FLEISCHGERICHTE

<b>Kalbsleber-Streifen italienische Art</b>	18,0
Hausgemachte Nudeln / Schalotten / Balsamico-Sauce	
<b>Brust &amp; Keule von der sächsischen Gans</b>	29,9
Aronia-Rotkohl / hausgemachte Wickelklöße	
<b>Rosa gebratener Rehrücken aus dem Erzgebirge</b>	28,0
Kartoffel-Rosenkohlpüree / gebratene Birne / Schokoladen-Senf-Sauce	

### 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

<b>Kirschkranz mit Glühwein-Gelee</b> / Rotkohl-Orangen-Sorbet	8,5
<b>Mispelkuchen mit Schokolade</b> / Quitten-Eis	9,5
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b> / Früchte	6,0
<b>Erlesene regionale Käse-Auswahl</b> / hausgemachtes Chutney	12,5

SA. 11.30 – 14.00 UHR

### Family Lunch

Zwei Gänge nach Empfehlung des Küchenchefs  
Wahl zwischen Fisch oder Fleisch

16,5

Preise in €



# LAURUS

## WINTER-MENÜ

### Winter-Caprese

Rote Bete / Muschel-Praline / Chicorée / Schlehen-Dressing  
2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken, Domain Albert Mann, Elsass

\*\*\*

### Gänse-Kraftbrühe

Wurzel-Gemüse / Trüffel-Ravioli  
2014 Fórra Incrocio Manzoni, trocken, Weingut Alois Lageder, Südtirol

\*\*\*

### Wolfsbarsch-Filet

Erbsen-Mousseline / Rote Bete Kartoffeln  
2016 Sauvignon Blanc "Brochet" Réserve IGP, Domain Ampelidae, Marigny-Brizay, Loire

oder

### Rosa gebratener Rehrücken aus dem Erzgebirge

Kartoffel-Rosenkohlpüree / gebratene Birne / Schokoladen-Senf-Sauce  
2014 Dunkelfelder „Meissner Klausenberg“, trocken, Weingut Schuh, Sachsen

\*\*\*

### Nougat-Mousse im Glas

Orangencreme / Cranberry-Sahne / Nusskrokant  
1996 Maury AOP, süß, Domaine Roc des Anges, Roussillon

Menü	45
Weinbegleitung	19

## WINTER-VEGGIE-MENÜ

### Burrata mit Orangen

Koriandersamen / Lavendelöl  
2015 Gutedel, feinherb QbA, Weingut Zahn, Saale/Unstrut

\*\*\*

### Süßkartoffel- Suppe

geröstete Erdnüsse / Granatapfel / Piment d'Espelette  
2013 Vin de France "Petit Ours Blanc", trocken, Domain Du Coulet, Rhône (Nord)

\*\*\*

### Trendiger Blumenkohl-Mix

Sultaninen / Soja-Mandel-Creme / frittierte Kapern  
2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken, Domain Albert Mann, Elsass

\*\*\*

### Mispelkuchen mit Schokolade

Quitten-Eis  
1996 Maury AOP, süß, Domaine Roc des Anges, Roussillon

Menü	39
Weinbegleitung	19

Preise in €