



LAURUS

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE 31.05. – 30.06. / 25.07. – 01.08.2018

VORSPEISEN

Brunnenkresse-Salat (V) Crostini von Olive und Tomate	9,0
Weißes Tomaten-Mousse Marinierte Shrimps / Zuckermelonen-Carpaccio	13,5
Tatar vom Saibling Passionsfrucht / Minz-Gelee / Gurke	14,0

SUPPEN

Geeiste Paprika-Suppe (V) Basilikum-Gurken-Sorbet	7,5
Cremesuppe von unserer Brunnenkresse (V) Kirschschaum	7,0

HAUPTSPEISEN

GEMÜSE & PASTA

Eier-Ravioli "Salvia" (V) Kirschtomaten / frittiertes Salbei	17,0
Tagliatelle á la Laurus (V) Brunnenkresse-Pesto	16,0

FISCHGERICHTE

Sommerliches Lachs-Teriyaki Reisnudeln / Salat von Kirschtomaten / Frühlingslauch	23,0
Gegrillter Seeteufel Bunter Nudelsalat / BBQ-Sauce	22,0

FLEISCHGERICHTE

Zartes Backhähnchen aus Sachsen Grill-Kartoffeln / Blatt-Salate	18,0
Rosa gebratene Entenbrust Ricotta-Gnocchi / Lime Pickle / mediterranes Gemüse	24,0
Saltimbocca vom Bio Black Angus Buntes Gemüse / Knoblauch-Kartoffeln	27,0
Mufflon Steak mit Wildkräutern Tomaten-Paprika-Risotto / Pilze	23,0

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

„Gin Tonic“ - ganz anders (V) Gurke / Limette	9,5
Allerlei von der Holunderblüte (V) Mousse / gebacken / Eis	9,0



LAURUS

SOMMER-MENÜ

Weißes Tomaten-Mousse

Marinierte Shrimps / Zuckermelonen-Carpaccio
(Von hier: Onkel Franz, Dresden)

2017 „Der Weisse Schuh“

Weingut Schuh, Sachsen; Müller-Thurgau / Riesling

Cremesuppe von unserer Brunnenkresse

Kirschschaum
(Von hier: Laurus Kräutergarten)

2014 Grauburgunder, trocken

Rothes Gut Meißen, Tim Strasser, Sachsen

Gegrillter Seeteufel

Bunter Nudelsalat / BBQ-Sauce
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

*2016 „Butibalausi“ Rosado Mallorca DO, trocken**

Weingut Can Majoral SAT, Mallorca; Callet / Ull de Llebre / Syrah

oder

Saltimbocca vom Bio Black Angus

Buntes Gemüse / Knoblauch-Kartoffeln
(Von hier: BIO-Hof Saupe, Topfseifersdorf; Bio-Landgarten, Burgstädt)

*2014 Pistus Etna Rosso DOC**

I Custodi delle vigne dell'Etna, Sizilien; Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio

Frozen Joghurt

Erdbeer-Pfeffer-Kompott / süßes Basilikum-Pesto
(Von hier: Onkel Franz, Dresden)

*2013 Malvasia delle Lipari IGT Sicilia, süß **

*Tenuta di Castellaro, Lipari, Sizilien
Malvasia / Korintianki*

	Menü	Weinbegleitung
3 Gänge (Suppe Hauptgang Dessert)	36	15
4 Gänge	47	19