

Vorspeisen

Rhöner Lachsforelle

confiertes Lachsforellenfilet, Betesalat, Ziegenfrischkäse, Kümmel 23 Euro

Gemüsesalat

lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate 14 Euro

mit glasiertem Hummer 28 Euro

Ziegenfrischkäsemousse-vegetarisch-

marinierte Bete, Kümmel, Wildkräuter 16 Euro

Suppe

Waldpilzbouillon-vegetarisch-

geräucherter Tofu, Shiitakepilze, Edamame-Sojabohnen, rosa Ingwer, Koriander 16 Euro

Zwischengänge

Duroc Schweinerücken

Tranche vom Duroc Schweinerücken, Waldpilzdashi, Edamame-Sojabohnen, Wasabi 18 Euro

Atlantik Steinbutt

gebratenes Steinbuttfilet, Austernveloute, gebackene Auster, Spinat, Bergamotte 26 Euro

als Hauptgang mit Kartoffelstampf 37 Euro

Hauptgänge

Kalbskotelette

rosa gebratene Tranche vom Kalbskotelette, Kalbszungenröllchen, Estragonjus, Champignons, Wirsing, Urweizen 38 Euro

Perlhuhn

gebratene Perlhuhnbrust, Madeirajus, roter Chicorée, Lauch, Briocheknödel 36 Euro

Rind

rosa gebratenes Rinderrückensteak, Spätburgunderjus, Rotweinschalotten
winterliche Gemüse, Kartoffelgratin 29 Euro

Dessert

Apfel & Karamell

pochierter Apfel, grünes Apfelgel, Karamellkuchen,
Nussbuttereis, Walnusschutney 15 Euro

Schokolade & Espresso

Schokoladenkuchen, Schokoladenbiskuit,
Schokoladen-Espresso creme, Espressois, Blutorangenfilets 15 Euro

Käse vom Wagen

Käseauswahl von -Maitre Affineur Waltmann, Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf 12-18 Euro

Menü

Rhöner Lachsforelle

confiertes Lachsforellenfilet, Betesalat, Ziegenfrischkäse, Kümmel

Duroc Schweinerücken

Tranche vom Duroc Schweinerücken, Waldpilzdashi, Edamame-Sojabohnen, Wasabi

Atlantik Steinbutt

gebratenes Steinbuttfilet, Austernveloute, gebackene Auster, Spinat, Bergamotte

Kalbskotelette

rosa gebratene Tranche vom Kalbskotelette, Kalbszungenröllchen, Estragonjus,
Champignons, Wirsing, Urweizen

Apfel & Karamell

pochierter Apfel, grünes Apfelgel, Karamellkuchen,
Nussbuttereis, Walnusschutney

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Menü komplett	105 Euro
korrespondierende Weine	54 Euro
Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)	92 Euro
korrespondierende Weine	45 Euro
Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Duroc Schweinerücken)	82 Euro
korrespondierende Weine	36 Euro

HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Betesalat, Kümmel, Ziegenfrischkäse

Gebackener Hummer

Waldpilzbouillon, Shiitakepilze, Edamame-Sojabohnen, Koriander

Gebratener Hummer

Austernveloute, gebackene Auster, Spinat, Bergamotte

Apfel & Karamell

pochierter Apfel, grünes Apfelgel, Karamellkuchen,
Nussbuttereis, Walnusschutney

Thomas Hüttl empfiehlt: **2017 „BIG BLESIVS“** Riesling QbA
Weingut Blesius, Graach/Mosel **48 Euro**

Hummermenü

Vier Gang-Menü (drei Gänge vom Hummer mit Dessert) **92 Euro**

Termine: 01. Februar 2019, 15. Februar 2019, 08. März 2019, 22. März 2019

Bitte reservieren Sie Ihr Hummermenü Tel. 0971 72240 info@laudensacks-parkhotel.de

(Änderungen bezüglich der Beilagen behalten wir uns saisonal bedingt vor.)

Weinmenü am Donnerstag:

4 Gänge aus dem aktuellen Menü inkl. Weinbegleitung **98 Euro**

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäsemousse

marinierte Bete, Kümmel, Wildkräuter

Waldpilzbouillon

geräucherter Tofu, Shiitakepilze, Edamame-Sojabohnen, rosa Ingwer, Koriander

Karamellierter Wirsing

Champignons, Chicorée, Urweizen

Apfel & Karamell

pochierter Apfel, grünes Apfelgel, Karamellkuchen,
Nussbuttereis, Walnusschutney

oder

Schokolade & Espresso

Schokoladenkuchen, Schokoladenbiskuit,
Schokoladen-Espressocreme, Espressois, Blutorangenfilets

Menü komplett 56 Euro