

## Vorspeisen

### Leber

Geflügelleberterrine, Trockenfrüchte, Paranüsse, Grünkohl 23 Euro

### Gemüsesalat

lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate 14 Euro

mit glasiertem Hummer 28 Euro

### Bohnencassoulet-vegetarisch-

Artischocken, violetten Zwiebeln, Zitrusfrüchtesabayon 16 Euro

## Zwischengänge

### Bollito Misto vom Kaninchen

Kaninchenrückenroulade, Kalbszungenröllchen, gebackener Kalbskopf,  
Salsa Verde, Navetten 18 Euro

### Agnolotti -vegetarisch-

gefüllte Agnolotti-Teigtäschchen, Ricotta, Salzzitrone, Saubohnen, Kirschtomaten 18 Euro

### Heilbutt

gebratenes Heilbuttfilet, Zitrusfrüchtesabayon, Saubohnen, Artischocken, Kirschtomaten 25 Euro

als **Hauptgang** mit Orangenpolenta 37 Euro

## Hauptgänge

### Lamm

rosa gebratener Lammrücken, Oliven, Sellerie, Estragon-Pecorinognocchi 38 Euro

### Schaufelstück vom Piemonteser Rind

geschmortes Schaufelstück, Schmorjus, gebackenes Rindermark  
Brokkoli, Roscoffzwiebel, Orangenpolenta 36 Euro

### Rind

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

## Dessert

### Rhabarber & Kerbel

Rhabarbercreme, mariniertes Rhabarber, Rhabarbersoda,  
Kerbelbaiser, Creme fraîche-Eis 15 Euro

### Piemonteser Haselnuss & Birne

Haselnussparfait, karamellierte Haselnüsse,  
Birnenkompott, Birnensorbet, Fichtensprossenstreusel 15 Euro

## Käse vom Wagen

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

## Menü

### Leber

Geflügelleberterriner, Trockenfrüchte, Paranüsse, Grünkohl

\*\*\*

### Bollito Misto vom Kaninchen

Kaninchenrückenroulade, Kalbszungenröllchen, gebackener Kalbskopf,  
Salsa Verde, Navetten

\*\*\*

### Heilbutt

gebratenes Heilbuttfilet, Zitrusfrüchtesabayon, Saubohnen, Artischocken, Kirschtomaten

\*\*\*

### Lamm

rosa gebratener Lammrücken, Oliven, Sellerie, Estragon-Pecorinognocchi

\*\*\*

### Rhabarber & Kerbel

Rhabarbercreme, mariniertes Rhabarber, Rhabarbersoda,  
Kerbelbaiser, Creme fraîche-Eis

\*\*\*

### Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

<b>Menü komplett</b>	<b>105 Euro</b>
korrespondierende Weine	58 Euro
<b>Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)</b>	<b>92 Euro</b>
korrespondierende Weine	48 Euro
<b>Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Bollito Misto)</b>	<b>82 Euro</b>
korrespondierende Weine	40 Euro

## HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

### **Marinierter Hummer**

Trockenfrüchte, Paranüsse, Grünkohl

\*\*\*

### **Gebackener Hummer**

Zitrusfrüchtesabayon, Saubohnenkerne, Kirschtomaten

\*\*\*

### **Gebratener Hummer**

Hummernage, Brokkoli, Orangenpolenta

\*\*\*

### **Rhabarber & Kerbel**

Rhabarbercreme, marinierter Rhabarber, Rhabarbersoda,  
Kerbelbaiser, Creme fraîche-Eis

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

## Hummermenü

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

Termine: 01. März 2019, 22. März 2019, 05. April 2019, 20. April, 03. Mai 2019, 17. Mai 2019

Bitte reservieren Sie Ihr Hummermenü Tel. 0971 72240 [info@laudensacks-parkhotel.de](mailto: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

### **Eingelegte Gemüse**

Meerrettich, Wildkräuter, rote Betegel

\*\*\*

### **Agnolotti**

gefüllte Agnolotti-Teigtäschchen, Ricotta, Salzzitrone, Saubohnen, Kirschtomaten

\*\*\*

### **Bohnencassoulet**

Artischocken, violetten Zwiebeln, Zitrusfrüchtesabayon

\*\*\*

### **Rhabarber & Kerbel**

Rhabarbercreme, mariniertes Rhabarber, Rhabarbersoda,  
Kerbelbaiser, Creme fraîche-Eis

oder

### **Piemonteser Haselnuss & Birne**

Haselnussparfait, karamellisierte Haselnüsse,  
Birnenkompott, Birnensorbet, Fichtensprossenstreusel

**Menü komplett      56 Euro**