

Vorspeisen

Rhöner Lachsforelle

pochiertes Lachsforellenfilet, Muskatellersud, Erbsenschoten, Erbsenpüree 23 Euro

Gemüsesalat

lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate 14 Euro

mit glasiertem Hummer 28 Euro

Grüner Spargel -vegetarisch-

Escabechesud, Salzzitrone, Frühlingslauch 16 Euro

Zwischengänge

Minestrone von der Wachtel

gebratene Wachtelbrust, panierte Wachtelkeule, 18 Euro

Bohnenkerne, Farfalle, Zitronenthymian

Glasierte Rüben-vegetarisch-

Morcheln, Ricotta, Bärlauchgnocchi 18 Euro

Gelbschwanzmakrele

gebratenes Gelbschwanzmakrelenfilet, Escabechesud, grüner Spargel, Frühlingslauch 25 Euro

als Hauptgang mit Risotto 37 Euro

Hauptgänge

Kalb

pochiertes Kalbsfilet, Morchelsauce, Rüben, Bärlauchgnocchi 38 Euro

Challans Ente

gebratene Entenbrust, Entenkeule, Entenjus, 38 Euro

Gewürzpeffer, Rhabarber, Fenchel

Portion Spargel

gebratenes Rinderfilet, Tomaten-Hollandaise, neue Kartoffeln 36 Euro

Portion Spargel

gebratene Lachsschnitte, Estragon-Hollandaise, neue Kartoffeln 34 Euro

Dessert

Schokolade & Brombeere

Schokoladen-Brombeerschnitte, Eis von weißer, karamellierter Schokolade, 15 Euro

Schokoladenmousse-Drop, Brombeergel

Rhabarber & Sauerampfer

Rhabarbercreme, mariniertes Rhabarber, Rhabarbersud, 15 Euro

Zitronen-Sauerampfersable, Sauerampfergranitée, Kefirespuma

Käse vom Wagen

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

Menü

Rhöner Lachsforelle

pochiertes Lachsforellenfilet, Muskatellersud, Erbsenschoten, Erbsenpüree

Minestrone von der Wachtel

gebratene Wachtelbrust, panierte Wachtelkeule,
Bohnenkerne, Farfalle, Zitronenthymian

Gelbschwanzmakrele

gebratenes Gelbschwanzmakrelenfilet, Escabechesud,
grüner Spargel, Frühlingslauch

Kalb

pochiertes Kalbsfilet, Morchelsauce, Rüben, Bärlauchgnocchi

Schokolade & Brombeere

Schokoladen-Brombeerschnitte, Eis von weißer, karamellisierter Schokolade,
Schokoladenmousse-Drop, Brombeergel

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Menü komplett	105 Euro
korrespondierende Weine	58 Euro
Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)	92 Euro
korrespondierende Weine	48 Euro
Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Minestrone)	82 Euro
korrespondierende Weine	38 Euro

HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Muskatellersud, Erbsen, Erbsenschoten

Gebackener Hummer

Minestrone, Bohnenkerne, Farfalle

Gebratener Hummer

Morcheln, Rüben, Bärlauchnocchi, Zitronenthymian

Schokolade & Brombeere

Schokoladen-Brombeerschnitte, Eis von weißer, karamellierter Schokolade,
Schokoladenmousse-Drop, Brombeergel

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: 05. April 2019, 20. April, 03. Mai 2019, 17. Mai 2019, 31. Mai 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**

LAUDENSACKS
RESTAURANT
Vegetarisches Menü

Grüner Spargel

Escabechesud, Salzzitrone, Frühlingslauch

Minestrone

Farfalle, Oliventapenade

Glasierte Rüben

Morcheln, Ricotta, Bärlauchgnocchi

Schokolade & Brombeere

Schokoladen-Brombeerschnitte, Eis von weißer, karamellisierter Schokolade,
Schokoladenmousse-Drop, Brombeergel

oder

Rhabarber & Sauerampfer

Rhabarbercreme, mariniertes Rhabarber, Rhabarbersud,
Zitronen-Sauerampfersable, Sauerampfegranitée, Kefirespuma

Menü komplett 56 Euro