

Vorspeisen

Hummer

Hummercannelono, Hummercreme, Gartengurke, Wassermelone, Dill, Buttermilch 26 Euro

Gemüsesalat

Lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate, Brotchips 14 Euro

mit glasiertem Hummer 28 Euro

Gartengurke -vegetarisch-

Wassermelone, Dill, Buttermilch, Zitrone 16 Euro

Suppe

Spargelvelouté

legierte Spargelvelouté, Rhöner Lachsforelle, Pfifferlinge, Erbsen, Liebstöckel 18 Euro

Zwischengänge

Pfifferlinge-vegetarisch-

Cassoulet von Pfifferlingen, Erbsen, Liebstöckel, Spargel 16 Euro

Atlantik Scholle

Miesmuscheln, Pulpo, Sauce Bourride, Passepierre-Algen 26 Euro

als Hauptgang mit Fenchelpüree 37 Euro

Hauptgänge

Bresse Poularde

Gebratene Brust, geschmortes Keulenragout, Zitronenthymiansauce,
Artischocken, Pinienkernpüree 32 Euro

Rhöner Reh

gebratener Rücken, gebratene Keule, Tonkabohnenjus,
Brombeeren, wildem Brokkoli, Topfenknödel 36 Euro

Portion Spargel

gebratenes Rinderfilet, Tomaten-Hollandaise, neue Kartoffeln 35 Euro

Portion Spargel

gebratene Lachsschnitte, Estragon-Hollandaise, neue Kartoffeln 33 Euro

Dessert

Holunderblüte & Erdbeeren

Holunderblütenmousse, Holunderblütenespuma,
Erdbeersorbet, eingelegte Rosenblätter 15 Euro

Aprikose mit Safran & Yuzu

Aprikosen-Yuzu-Sorbet, Aprikosenconfit, Safran-Panna Cotta, Safrancrumble 15 Euro

Käse vom Wagen

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

Menü

Hummer

Hummercannelono, Hummercreme, Gartengurke, Wassermelone, Dill, Buttermilch

Spargelvelouté

legierte Spargelvelouté, Rhöner Lachsforelle, Pfifferlinge, Erbsen, Liebstöckel

Atlantik Scholle

Miesmuscheln, Pulpo, Sauce Bourride, Passepierre-Algen

Bresse Poularde

Gebratene Brust, geschmortes Keulenragout, Zitronenthymiansauce,
Artischocken, Pinienkernpürée

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Holunderblüte & Erdbeeren

Holunderblütenmousse, Holunderblütenspuma,
Erdbeersorbet, eingelegte Rosenblätter

Menü komplett	102 Euro
Korrespondierende Weine	56 Euro
Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)	90 Euro
Korrespondierende Weine	46 Euro
Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Spargelvelouté)	80 Euro
Korrespondierende Weine	38 Euro

HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Gartengurke, Melone, Dill, Buttermilch

Spargelvelouté

gebackener Hummer, Pfifferlinge, Erbsen

Glasierter Hummer

Artischocken, Fenchel, Pinienkernpüree

Holunderblüte & Erdbeeren

Holunderblütenmousse, Holunderblütenspuma, Erdbeergel,
Erdbeersorbet, eingelegte Rosenblätter

Thomas Hüttl empfiehlt: **2016 „BIG BLESIVS“** Riesling QbA
Weingut Blesius, Graach/Mosel **48 Euro**

Hummermenü

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

Termine: 08. Juni 2018, 22. Juni 2018, 06. Juli 2018, 20. Juli 2018, 03. August 2018

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**

Sonntagsmenü zum Wochenendausklang: (außer an den Feiertagen)

3 Gänge mit Wahlmöglichkeit des Hauptgerichtes zum Preis von **52 Euro**

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit entsprechender Kennzeichnung.

Vegetarisches Menü

Gartengurke

Wassermelone, Dill, Buttermilch, Zitrone

Spargelvelouté

legierte Spargelvelouté, Pfifferlinge, Erbsen, Liebstöckel

Artischocken

Spinatcreme, Fenchel, Kirschtomaten, Pinienkernpüree

Holunderblüte & Erdbeeren

Holunderblütenmousse, Holunderblütenspuma, Erdbeergel,
Erdbeersorbet, eingelegte Rosenblätter

oder

Aprikose mit Safran & Yuzu

Aprikosen-Yuzu-Sorbet, Aprikosenconfit, Safran-Panna Cotta, Safrancrumble

Menü komplett 56 Euro