

Vorspeisen

Kaninchen

gebratener Kaninchenrücken, breite Bohnen, Birne, Speck-Panna Cotta 23 Euro

Gemüsesalat

lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate 14 Euro
 mit glasiertem Hummer 28 Euro

Bohne -vegetarisch-

Birne, geräucherter Tofu 16 Euro

Suppe

Paellasud

geflämmte Makrele, Miesmuscheln, Garnele, Salzzitronencreme 18 Euro

Zwischengänge

Aubergine-vegetarisch-

Kürbis, Chicorée, Datteln 16 Euro

Rhöner Saibling

pochierte Saiblingsroulade, Haselnussmilch, Mangold, Trauben 26 Euro
als Hauptgang mit Süßkartoffelpüree 37 Euro

Hauptgänge

Ente

rosa gebratene Entenbrust, Entenpalatschinken, Cassis-Gewürzpfefferjus, Herbsttrompeten, Pastinakenpüree 36 Euro

Hirschkalb

gebratenes Hirschkalbmedaillon, Wildjus, Auberginen-Dattelcreme, Kürbischutney, Chicorée 38 Euro

Rind

rosa gebratenes Rinderrückensteak, Spätburgunderjus, Rotweinzwiebeln, herbstliche Gemüse, Kartoffelgratin 28 Euro

Dessert

Rhöner Apfel & Walnuss

geschmorter Apfel, Apfelmousse, Apfeleis, Walnusscreme, karamellisierte Walnüsse, gestockte Walnussahne 15 Euro

Mango & Crème fraîche

Mangosorbet, Mangomousse, Mangomark, Crème fraîche, Crème fraîche-Eis 15 Euro

Käse vom Wagen

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

Menü

Kaninchen

gebratener Kaninchenrücken, breite Bohnen, Birne, Speck-Panna Cotta

Paellasud

geflämmte Makrele, Miesmuscheln, Garnele, Salzzitronencreme

Rhöner Saibling

pochierte Saiblingsroulade, Haselnussmilch, Mangold, Trauben

Ente

rosa gebratene Entenbrust, Entenpalatschinken, Cassis-Gewürzpfefferjus,
Herbsttrompeten, Pastinakenpüree

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Rhöner Apfel & Walnuss

geschmorter Apfel, Apfelmousse, Apfeleis,
Walnusscreme, karamellisierte Walnüsse, gestockte Walnussahne

Menü komplett	102 Euro
korrespondierende Weine	58 Euro
Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)	90 Euro
korrespondierende Weine	48 Euro
Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ ohne Paellasud)	80 Euro
korrespondierende Weine	38 Euro

HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Birne, Bohne, Speck

Gebackener Hummer

Paellasud, Salzzitrone

Glasierter Hummer

Mangold, Haselnüsse, Süßkartoffel, Trauben

Rhöner Apfel & Walnuss

geschmorter Apfel, Apfelmousse, Apfeleis,
Walnusscreme, karamellisierte Walnüsse, gestockte Walnussahne

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: 12. Oktober, 26. Oktober, 09. November, 23. November, 07. Dezember

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

Bohne

Birne, geräucherter Tofu

Aubergine

Kürbis, Chicorée, Datteln

Süßkartoffel

Mangold, Haselnüsse, Trauben

Rhöner Apfel & Walnuss

geschmorter Apfel, Apfelmousse, Apfeleis,
Walnusscreme, karamellisierte Walnüsse, gestockte Walnussahne

oder

Mango & Crème fraîche

Mangosorbet, Mangomaousse, Mangomark,
Crème fraîche, Crème fraîche-Eis

Menü komplett 56 Euro