

Vorspeisen

Kalbsleber

Kalbsleberparfait, Quittenchutney, Quittensesenz, Maronencreme, Kakao 23 Euro

Gemüsesalat

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

Spitzkohl -vegetarisch-

Buchenpilze, Süßkartoffel, Feige 16 Euro

Suppe

Entensesenz

Entenconfit, Rosenkohl, Cranberries, schwarze Nüsse 18 Euro

Zwischengänge

Petersilienpolenta-vegetarisch-

Kürbis, Chicorée 18 Euro

Zander

gebratenes Zanderfilet, Apfeljus, Pastinakenpüree, Radicchio 26 Euro
als Hauptgang mit Radicchio-Apfelrisotto 37 Euro

Hauptgänge

Rhöner Reh

Rehrücken im Tramezzinibrot, geschmorte Rehkeule,
 Süßkartoffel, Feige, Schinken 38 Euro

Ochs

rosa gebratenes Ochsenfilet, Petersilienjus, Petersilienpolenta,
 Knochenmark, Chicorée 36 Euro

Rind

rosa gebratenes Rinderrückensteak, Spätburgunderjus, Rotweinzwiebeln
 herbstliche Gemüse, Kartoffelgratin 29 Euro

Dessert

Schokolade & Banane

Schokoladentörtchen, Schokoladencreme
 Bananeneis, Kalamansizitronenschaum 15 Euro

Schmand & Mandarine

Schmandtörtchen, Nussbuttereis, Vanillecreme,
 Mandarincrumble, Pistaziencreme 15 Euro

Käse vom Wagen

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

Menü

Kalbsleber

Kalbsleberparfait, Quittenchutney, Quittenessenz, Maronencreme, Kakao

Entenessenz

Entenconfit, Rosenkohl, Cranberries, schwarze Nüsse

Zander

gebratenes Zanderfilet, Apfeljus, Pastinakenpüree, Radicchio

Rhöner Reh

Rehrücken im Tramezzinibrot, geschmorte Rehkeule,
Süßkartoffel, Feige, Schinken

Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

Schokolade & Banane

Schokoladentörtchen, Schokoladencreme
Bananeneis, Kalamansizitronenschaum

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 Entenessenz)	82 Euro
korrespondierende Weine	38 Euro

HUMMERMENÜ

(Menü auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

Marinierter Hummer

Apfeljus, Pastinake, Radicchio

Hummerschaumsuppe

gebackener Hummer

Glasierter Hummer

Buchenpilze, Petersilie, Chicorée

Schokolade & Banane

Schokoladentörtchen, Schokoladencreme
Bananeneis, Kalamansizitronenschaum

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

Hummermenü

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

92 Euro

Termine: 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

Gemüsesalat

lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate

Spitzkohl -vegetarisch-

Buchenpilze, Süßkartoffel, Feige

Petersilienpolenta–vegetarisch-

Kürbis, Chicorée

Schokolade & Banane

Schokoladentörtchen, Schokoladencreme

Bananeneis, Kalamansitzitronenschaum

oder

Schmand & Mandarine

Schmandtörtchen, Nussbuttereis, Vanillecreme,

Mandarinencrumble, Pistaziencreme

Menü komplett 56 Euro