

VORSPEISEN

Ceviche von der Dorade	12,5
Asia-Gemüsesalat / Glasnudeln / Gurkencreme / Limette / Chili	
Tomate-Mozzarella	11,0
Bunte halbtrocknete Tomaten / Büffel-Mozzarella	
Matjes-Melonen-Tatar	9,5
Gurkenfond / Brot / Wildkräuter	

SUPPEN

Kaltes Erbsensüppchen	6,5
Wasabi-Creme fraîche	
Cremesüppchen von der Brunnenkresse	7,5
Garnelen-Dim Sum	

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCHES GERICHT	
„Wilder“ Kräuterkuchen	15,0
Bergkäse / Ei / Salat	

VEGANES GERICHT	
Gefüllte Aubergine	17,5
Roter Quinoa / Gurken-Lauch-Salat / Brunnenkresse-Dip	

FISCHGERICHTE	
Gebratenes Lachsforellenfilet	23,0
Ravioli (gefüllt mit Muscheln) / halbe gefüllte Paprika / Mozzarella	
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet	19,5
Mangold-Kichererbsen-Ragout / Chorizo / Weißweinsauce	

FLEISCHGERICHTE	
Geschmorte Rinderbacke	20,0
Kartoffel-Kräuter-Püree / Butter-Kohlrabi	
Involtini vom Kalb	23,0
Salat vom Grillgemüse / Feta / rote Zwiebeln	
Sächsisches Backhendl mit Zitrone	18,0
Lauwarmer Kartoffel-Wildkräuter-Salat / Brunnenkresse-Dip	
Wiener Schnitzel vom Koberländer Wiesenkalb	19,0
Kartoffel-Brunnenkresse-Salat / Sonnenblumenkerne	

Für Steak-Liebhaber:

Unser Küchenchef hat meist ein gutes Stück Fleisch im Kühlhaus. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach!

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle kleine Karte mit Kindergerichten, selbstverständlich auch alles frisch zubereitet ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe!

DESSERTS

Gefüllte Tütchen mit süßer Kräutercreme	9,0
Fruchtmatte / weiße Schokolade	
Erdbeer-Caprese / marinierte Erdbeeren / Minz-Sorbet	9,5
Hausgemachtes Eis und Sorbet / Früchte	6,0
Gourmet-Käse mit Whisky / zwei Käsesorten / Single Malt (2 cl)	12,5

KLEINE BISTRO-GERICHTE

Hausgebackenes Laurus-Brot (V) mit zwei Aufstrichen (auf Wunsch auch vegan)	5,0
Blattsalat mit Brunnenkresse und Blüten Marinierte Radieschen / Holunderblütendressing	8,0
Laurus Schweinekopf-Sülze mit Kräutern Remouladen-Sauce / Bratkartoffeln	12,0
Pasta mit Brunnenkresse-Pesto Getrocknete Tomaten / Sonnenblumenkerne	11,5
Flammkuchen „Laurus“ Grill-Gemüse / Pulled Pork / Kräutercreme	9,5
Flammkuchen „Elsass“ Zwiebeln / Schinken / Kräutercreme	8,5

SA. 11.30 – 14.00 UHR

Family Lunch

Zwei Gänge nach Empfehlung des Küchenchefs
Wahl zwischen Fisch oder Fleisch

16,5

MENÜ – BRUNNENKRESSE

Matjes-Melonen-Tatar

Gurkenfond / Brot / Wildkräuter

2015 Elbling, trocken, Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

Cremesüppchen von der Brunnenkresse

Garnelen-Dim Sum

2013 Sonnenberg Silvaner Gelbkalk, trocken, VDP Erste Lage, Weingut Zehnthof, Luckert, Franken

Gebratenes Lachsforellenfilet

Ravioli (mit Muscheln gefüllt) / halbe gefüllte Paprika / Mozzarella

2015 Rheingau-Riesling "Jacobus", trocken, QbA VDP, Weingut Kühn, Rheingau

oder

Involtini vom Kalb

Salat vom Grillgemüse / Feta / rotes Zwiebelconfit

2015 Rosarot (Rosé), trocken, QbA, Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Süße Kräutercreme

Fruchtmatte / weiße Schokolade

2003 Weisser Burgunder Beerenauslese, edelsüß, Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe

Menü	45
Weinbegleitung	19

VEGGIE-MENÜ – BASILIKUM

Tomate-Mozzarella

Bunte halbtrocknete Tomaten / Büffel-Mozzarella

2014 Pinot Grigio Venezia DOC, trocken, Azienda Agricola Lorenzo Fidora, Venezia, Italien

Kaltes Erbsensüppchen

Wasabi-Creme fraîche

2014 Verdejo Parra La Mancha DO, trocken, Bodegas Parra Jiménez, La Mancha Spanien

Gefüllte Aubergine

Roter Quinoa / Gurken-Lauch-Salat / Brunnenkresse-Dip

2013 Rosa Caolina IGT Sicilia, trocken, Tenuta di Castellaro, Lipari, Sizilien

Erdbeer-Caprese

Marinierte Erdbeeren / Minz-Sorbet

2003 Weisser Burgunder Beerenauslese, edelsüß, Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe

Menü	38
Weinbegleitung	19