HOTEL LAUTERBAD

Menü

Zweierlei Ziegenkäse vom Peterlehof /
gegrillte Nektarine geröstete Kerne / Rucola / alter Balsamico

Pfifferlingcremesuppe / Croûtons

Kalbsrückensteak / Rahmpfifferlinge
sommerliches Gemüse

Erdbeer - Panna Cotta / Erdbeereis
Erdbeer - Petersiliensud

4 Gang Menü 68,00
3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 58,50
3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)52,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für unser 4-Gang Menü
zum Mittag nur bis 12:30 Uhr und am Abend nur bis 20:00 Uhr entgegennehmen können.

HOTEL LAUTERBAD

Saisonkarte

Pfifferlingcremesuppe / Croûtons	9,50
Elsässer Flammkuchen / Schmand / Speck / Zwiebeln / Pfifferlinge	16,50
Gebratene Kalbsnieren / Pfifferlinge / Pommery Senf Soße sommerliches Gemüse / Bratkartoffeln	23,50
Käsespätzle / Pfifferlinge / Schalottenschmelze / Röstzwiebeln	22,50
Sommerlicher Salatteller / Balsamicodressing	16,50
Pfifferlings - Quiche	

Zusatz:

mit Ziegenkäse vom Peterlehof	+ 9,50
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)	+15,00
mit Label Rouge Lachsfilet (150g)	+16,50

HOTEL LAUTERBAD

Vorspeisen

Rindertatar / Schwarzwälder Schinken / Pfifferlinge gepickelte Schalotten / gebeiztes Eigelb	22,00
Thunfisch - Carpacchio / Bergamotte - Vinaigrette / Sesam - Mayonnaise eingelegte Shiitake / Sprossenmix	20,00
Zweierlei Ziegenkäse vom Peterlehof / gegrillte Nektarine geröstete Kerne / Rucola / alter Balsamico	15,50
Salatteller	10,50

Suppen

Tomatencremesuppe / Basilikum	9,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klößle	11,50

HOTEL LAUTERBAD

Hauptgänge

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle / Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt
- im Pfännle serviert - 33,00

Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen / Rahmsoße / handgeschabte Spätzle 39,00

Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm 36,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt 38,50

Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt 34,00

Kalbsrückensteak / Rahmpfifferlinge / sommerliches Gemüse 34,50

Lauterbader BBQ - Brett 36,50
Gegrillte Lammkoteletts / BBQ - Lachs / Pollo Fino
Low&Slow Hohe Rippe vom Rind / BBQ - Soße /
Kräuterbutter / Mais Ofenkartoffel / Kräuterquark

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Linguine
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto

HOTEL LAUTERBAD

Für 2 Personen

Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl / handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin 96,00

Fisch

Seeteufel Teriyaki / gebackene Sesamgarnelen / Limonensoße Wokgemüse 28,50

Schottisches Label Rouge Lachsfilet unter der sommerlichen Aromenhaube / Weißweinsoße Blattspinat / geschmolzene Kirschtomaten 28,50

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsoße / Karotten / Lauch 32,00

Beilagen zur Wahl

Vegetarische Gerichte

Knusprige Avocado / Parmesansoße / Kirschtomaten / Linguine 22,50

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) 22,50

HOTEL LAUTERBAD

Dessert

Erdbeer - Panna Cotta / Erdbeereis / Erdbeer - Petersiliensud	12,50
Exotic - Schokoladentörtchen / Ananas / Tamarinde	12,50
Crème Brûlée / Sauerkirschsorbet / Mandelküchle	12,50

Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel- 4,00