HOTEL LAUTERBAD

Menü

Steinwander Bio Büffel-Brie-Crème Brûlée / Kürbis
Salat von Birne, Zweierlei Walnuss und Granatapfelkerne

Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl / gebratene Jakobsmuschel

Gebratenes Welsfilet / Schwarzwälder Edelschinken / Thymianjus
Rahmwirsing / Hokkaidokürbis

Quitten - Rosmarin Sorbet

Zweierlei vom Rind
Tournedo und zart geschmorte Semerrolle / Calvadossoße
Bunte Bete / Apfel-Selleriepüree

Apfel / Walnuss / Joghurtgel / Roggen / Petersilie

6 Gang Menü 83,50
3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 63,00
3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 59,50

HOTEL LAUTERBAD

Saisonkarte

Feldsalat / gerösteter Speck / Croutons	10,50
Entenkraftbrühe / Flädle / Gemüsebrunoise	10,50
Gebratene Kalbsnieren / Steinchampignons / Rotisseur-Senfsoße herbstliches Gemüse / Bratkartoffeln	22,50
Knusprige Brust und Keule von der Bauernente / glasierte Maronen / Apfelrotkraut / gebratene Serviettenknödel	34,50
Zartes Ragout vom Hirsch / Rahmchampignons Preiselbeeren / Tonkabohne / Bunte Bete / Rosenkohl handgeschabte Spätzle	26,50
Opa Fritz´s Wildpfännle Steaks von Hirsch-, Wildschweinrücken und Rehkeule / Preiselbeeren Tonkabohne / handgeschabte Spätzle / Haselnussschmelze Rahmchampignons / Marktgemüse	36,50
Pilzmaultaschen / Haselnussschmelze / Miso-Pilz-Fond Wurzelgemüse	22,50

HOTEL LAUTERBAD

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschrücken / geröstete Petersilienwurzel Preiselbeer-Kardamomcreme / Haselnüsse Belper Knolle / Steinchampignons	23,50
Gebratene Jakobsmuscheln / Avocado / Safran-Quitte Kokos-Limettengel / Pistazien	21,50
Steinwander Bio Büffel-Brie-Crème Brûlée / Kürbis Salat von Birne, Zweierlei Walnuss und Granatapfelkerne	18,50
Salatteller	10,50

Suppen

Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl	10,50
Zusatz: gebratene Jakobsmuschel	+4,50
Entenkraftbrühe / Flädle / Gemüsebrunoise	10,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klößle	11,50
Tagessuppe	9,50

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 37,00

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

Zweierlei vom Rind 36,50
Gebratenes Tournedo und zart geschmorte Semerrolle
Calvadossoße / Bunte Bete / Apfel-Selleriepüree

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

Gebratenes Welsfilet / Schwarzwälder Edelschinken / Thymianjus
32,50
Rahmwirsing / Hokkaidokürbis

Ganzer Wolfsbarsch -vom Rücken her ausgelöst- im Pergament gegart, gefüllt mit mediterranem Gemüse und Safran-Risoni — 34,00

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

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto
- Linguine

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Kichererbsen-Curry / Granatapfelkerne — 22,50
Sesam - Wan Tan / Cashew Kerne / Basmatireis

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) — 22,50

HOTEL LAUTERBAD

Dessert

Cheesecake-Mousse / Cassiscoeur / Schokoladen-Croustillant Pistazienbiskuit / Sorbet	12,50
Apfel / Walnuss / Joghurtgel / Roggen / Petersilie	12,50
Crème Brûlée / Mandarinensorbet / Maronenküchle	12,50
Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel-	4,00

