ENJOY THE
RESTAURANT LAURIN
LIFE!

À LA CARTE MENÜ
FEBRUAR

VORSPEISEN

Bei 40°C gegarter Lachs und Endivie nach palermitanischer Art	€	14,00
Wie ein Stein aus Jakobsmuscheln in Tintenfisch-Tempura, Blumenkohl und schwarze Bohnen	€	16,00
Tatar vom Rittner Rind, knuspriges Bio-Eigelb, Artischocken und Burratacreme	€	19,00
Kalbsmark, Petersiliensalat, kandierte Zitrone und Baguette	€	10,00
Wie eine lauwarme Auberginen Parmigiana nach sizilianischer Art	€	14,00
Baccalà mantecato, Polenta Chips und Feldsalat Pesto	€	12,00

ZWISCHENGERICHTE

Fettuccine von Mandeln und Tomaten, “Bagna cauda”, Tatar vom Thunfisch und Gin Gurke	€	17,00
Ravioli mit Auberginen gefüllt, Piquillo Paprika und Cannolo mit sardischem Pecorino Mousse	€	13,00
Risotto mit Stängelkohl, Hasenfilet und Olivenpulver	€	14,00
Flan von Kürbis und Amaretto, Baby Artischocken und Topinambur	€	12,00
Curry-Fagottini mit Lamm gefüllt, Hahnenkämme und Rhabarber	€	15,00
Linguine mit Venusmuscheln und Kaiserschoten im Muschelfond	€	15,00
Südtiroler Schlutzkrapfen, Almtopfen und Spinat	€	14,00
Spaghetti alla Chitarra mit Tomatenkompott und Parmigiano Reggiano Chips	€	13,00

FLEISCHGERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust, Roquefort Praline, Blaukraut und Rote Bete Baiser	€	25,00
Knuspriger Jungschweinebauch auf Teriyaki Sauce, Lotusblumenwurzeln und Pak Choi	€	23,00
Rinderfilet in Kräuterhaube, Specklinsen und Cannolo mit Sellerie gefüllt	€	29,00
Gepresste Kalbsstelze, Wintergarten, Polenta und Buttermilchbrösel	€	23,00

FISCHGERICHTE

Bei Niedertemperatur gegarte Wolfsbarschtranche, Erbsencreme, Orange und Fenchel	€	27,00
Gebratener Oktopus, Zucchinicreme, Kartoffelkiesel und Zitronenkaviar	€	23,00
St. Petersfisch mit Karden, Meeresspargel, Sauce Hollandaise und schwarzem Trüffel	€	24,00

DESSERT

Delice von der Valrhona Kuvertüre, Orangenlikör, Aschenhippe und Lavendelhonigeis	€	10,00
Tropische Interpretation der Karamellschokolade, Piña Colada und Mandeln	€	9,50
Weiße Schokoladen Sphäre, Zitrusfrüchtesüppchen, karamellisierter Sauerrahm, Champagner Eis und Amaranth	€	10,00
Karamellisierte Ziegenfrischkäsecreme, Waldfrüchte, Cannolo mit Tee-Sorbet gefüllt	€	9,00
Sorbet Tris und Früchte	€	8,00
Käse, Senffrüchte und Chutneys	€	14,50

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern/innen mit. Diese geben Ihnen gerne genaue Informationen.