

MENU A LA CARTE

Euro

Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Rindstatar, Wachtelei, Stängelkohl und geräucherter Provola | 19 |
| Angebratene Foie Gras, Karottencreme, Haselnüsse aus dem Piemont und Heidelbeeren | 17 |
| Perlhuhn mit Bier, Kürbis und Südtiroler Apfel | 15 |
| Forelle aus dem Eggental mi cuit, Blumenkohlmousseline, Schalotten und Sauce Hollandaise | 16 |
| Makrele nach Japanischer Art „Aburi“ mit Winterrettich süßsauer | 15 |
| Mille feuille von der Roten Beete, Feta, Joghurt und Bitterschokolade | 11 |

Zwischengerichte

| | |
|---|----|
| Maltagliati mit Matchatee und Hummer in einem Krustentierfond | 23 |
| Schneckenfeld Bourguignonne | 18 |
| Kartoffel Ravioli, Fonduta vom Pecorino Romano DOP und schwarzer Trüffel | 18 |
| “Pasta e fagioli” neu interpretiert | 12 |
| Vollkorn-Kartoffelnocken, Stracciatella aus Kampanien und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer | 15 |
| Scialatelli, Sardinencreme, Wildfenchel, Pinienkerne und Rosinen | 16 |
| Spaghetti alla Chitarra mit Tomatenkompott und Parmigiano Reggiano Chips | 13 |

Fleisch-Hauptgerichte

| | |
|--|----|
| Rehrücken, Rote Beete Knödel und Kürbiscreme | 28 |
| Rindsentrecôte in der Sommertrüffel-Kruste, Spinatmousseline und Kartoffelkissen | 29 |
| Entenbrust rosa gebraten, Pilze und Rotwein | 27 |

Fisch-Hauptgerichte

| | |
|---|----|
| Steinbutt Tranche, Topinambur, Haselnusseis und violette Kartoffeln | 28 |
| Sizilianische Riesengarnelen vom Grill, Erbsen und Tomatenconfit | 29 |
| Bei Niedertemperatur gegarter Stockfisch auf Scampifond und Safran | 27 |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Haselnusstiramisu Laurin mit Haselnüssen aus dem Piemont IGP | 10 |
| Bavaroise aus weißer Schokolade, Mango Sorbet und Passion Fruit Cremoso | 10 |
| Kokosmousse, Mandelsablé, Ananas-Apfel-Tartar und Kokosschaum | 9,50 |
| Zabaionecreme, Kakaocrumble und Schokoladeneis | 9 |
| Auswahl an erfrischendem Sorbet | 2,50 |
| Käseselektion „Degust“ mit hausgemachten Senffrüchten und Chutneys | 14,50 |

Mittag-Gedeck € 1; Abend-Gedeck € 2,50

Öffnungszeiten: von Montag bis Samstag 12.00 - 14.30 und 19.00 - 22.30; Sonntag 19.00—22.30

Tischreservierungen: T. +39 0471 311000, restaurant@laurin.it