

MENU A LA CARTE

Euro

Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Rindstatar, Artischocke, Wachtelei und Macadamianuss-Mayonnaise | 19 |
| Gebackener Kalbskopf im Schüttelbrot Mantel, Radicchio g.g.A. und Senfeis | 15 |
| Kaninchenfilet, Bauchspeck, Saubohnen und Fondue aus Pecorino Romano g.U. | 16 |
| Seebarsch Ceviche, Quinoa, kalter Wildfenchel-Aufguss und Wurzelgemüse | 17 |
| Bei Niedertemperatur gegarte Südtiroler Forelle, Hülsenfrüchte, Speck und Aschecrumble | 16 |
| Bei 70 Grad gegartes Bio Ei, Spinatcreme, schwarzer Trüffel und knuspriges Baguette | 14 |

Zwischengerichte

| | |
|--|----|
| Tagliatelle und schwarzer Trüffel aus Norcia | 19 |
| Platterbsen-Velouté, Scampo aus Apulien und Rohschinken aus Parma | 14 |
| Südtiroler Topfenocken, Biokarottenduett und Mandeln aus Noto | 13 |
| Orangen Tagliolini, rote Garnele aus Mazara del Vallo und Disteln | 17 |
| Scialatielli aus Kampanien, Oktopus aus dem Mittelmeer und Confittomaten | 15 |
| Spaghetti alla Chitarra mit Tomatenkompott und Basilikum | 13 |
| Schlutzkrapfen mit Spinat, Topfen, Almbutter und Parmesan | 14 |

Fleisch-Hauptgerichte

| | |
|--|----|
| Kalbskotelett, Blumenkohl-Mandel-Mousseline und Pioppini-Pilze | 27 |
| Rindsfilet „Prime Quality“, Kürbisduett und Specklinsen | 29 |
| Lamm Carré im Kräutermantel, Kartoffelschaum, Buchweizen und Frischkäsepraline | 26 |

Fisch-Hauptgerichte

| | |
|--|----|
| Sizilianische Tintenfische, Safranreis-Creme, Meersalat und semi dry Kirschtomaten | 24 |
| Steinbutt Tranche, Topinambur und Champignonmousse | 26 |
| Jakobsmuscheln, Brokkolicreme, Chorizo, Olivencrumble und Sardellenkaviar | 28 |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Walnussbaum mit Walnüssen vom Etna | 10 |
| Mangoperlen, rote Beete Sorbet und Basilikum | 9 |
| Geschmorte Banane im Kaffee-Karamellfond und Madagascarvanille | 9,50 |
| Apfel Tarte Tatin und Fior di Latte Eis | 10 |
| Variation aus erfrischenden Sorbets | 9,50 |
| Käseselektion „Degust“ vom Servierwagen 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

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