

# 'S LAURENT

## Menü „S'Laurent“



**. Winterlicher Blattsalat mit Rotweibirnen, Sellerie  
Nüssen und Kernen**

*Salade Verte d'hiver, des poires au vin rouge, du céleri, des noix et des graines*

~~~~

**. Feldsalatcremesüppchen mit Speck und Croûtons**

*Soupe de mâche aux lardons et croûtons*

~~~~

**. Welsfilet unter der Roggenbrot-Meerrettichkruste  
auf Berglinsen**

*Filet de silure sous une croute de pain de campagne et raifort  
sur des lentilles du Puy*

~~~~

**. Brust und gefüllte Keule vom Bauernhähnchen  
auf Rahmspinat und Elsässer Kartoffel-Bibeleskäsnocken**

*Suprême et cuisse fourré de poulet fermier sur de l'épinard à la crème,  
des gnocchis alsaciens au fromage blanc et à la pomme de terre*

~~~~

**. Tagesdessert von unserem Pâtissier**

*Dessert du jour*

**48,50 Euro**

Weinbegleitung 22,00 Euro

Sehr verehrte Gäste als Zahlungsmittel akzeptieren wir ausschließlich Bargeld und EC-Karte