

'S LAURENT

Vorspeisen



- . Gemischter Salat 6,00 Euro
Salade de crudité
- . Bunter Blattsalat mit Wiesenkräutern, Kirschtomaten,
Bergkäse, Nüssen und Kernen 8,50 Euro
*Salat Verte et herbes des prés, des tomates cerise, du fromage de montagne,
des noix et graines*
- . Schüfefe-Carpaccio vom Hällischen Schwein
auf buntem Blattsalat mit Kassler-Cashewkern-Marinade 9,80 Euro
*Carpaccio de Schüfefe de porc régional sur une salade verte
et une marinade de Kassler à la noix de cachou*
- . Ziegenfrischkäse aus dem Ofen mit Pumpernickel,
Bärlauch-Bibeleskäs, Paprika-Pistazien-Vinaigrette und Kresse 11,50 Euro
*Fromage de chèvre frais rôti avec du Pumpernickel,
du fromage blanc à l'ail des ours, une vinaigrette au poivron et pistache, du cresson*
- . Garnele in Curry-Jaipur gebraten mit Spargel-Tomatensalat,
Oliven-Vinaigrette und Ruccola 14,50 Euro
*Gambas poilée au curry Jaipur sur une salade d'asperge à la tomate,
une vinaigrette d'olive et de la roquette*
- . Kleiner Burger von der gebratenen Stopfleber
mit glacierten Zwetschgen und Blattsalat 18,00 Euro
Petit Burger de foie gras poêlée aux quetsches caramélisé

Suppen und Zwischengerichte



- . Bärlauchsüppchen mit Tandoori-Croutons 6,00 Euro
Soupe à l'ail des Ours avec ses Croûtons au Tandoori
- . Muschel-Kokosmilchsüppchen, Zitronengras, Zuckerschoten 8,80 Euro
Soupe de coquillages au lait de coco, au gingembre et aux poids gourmand
- . Warmer Elsässer Münsterkäse auf Kartoffel-Apfelrissolé
mit Schnittlauchcreme und Kresse 12,50 Euro
*Munster chaud sur une rissolé de pomme de terre et pomme fruit,
une crème de ciboulette et du cresson*
- . Kochersberg-Schnecken aus dem Ofen
in Knoblauch-Petersilien-Butter
Escargots du Kochersberg en persillade à l'ail
6 Stück 9,20 Euro
12 Stück 16,50 Euro

'S LAURENT

Fisch



- . Gebratenes Atlantik Schollenfilet auf geröstetem grünem Spargel
und pikantem Karotten-Ingwer-Risotto 18,50 Euro
*Filet de plie d'atlantique sur une rissolé d'asperge verte
et un risotto á la carotte et au gingembre*

- . Filet von der Regenbogenforelle auf Spargel-Tomatenragout
und Parmesan-Grünkernschrot 19,50 Euro
*Filet de truite poêlé sur la peau, un ragoût d'asperge à la tomate
et du seigle concassé au Parmesan*

- . Meine Bouillabaisse von Meer und Süßwasserfischen
mit Aiolicroutons 20,50 Euro
Ma bouillabaisse aux poissons d'eau de mer et de rivière

- . Krosses Zanderfilet an Schnittlauch-Radiesle
mit Kartoffel-Blutwurst-Rösti und Speckschaum 22,00 Euro
*Filet sandre rôti sur la peau, des radis á la ciboulette,
un darfin au boudin et une sauce au lard*

Vegetarisch



- . Ragout von weißem und grünem Spargel
mit Tomaten, Kartoffelrösti, Kresse
und gehobeltem Parmesan 18,50 Euro
*Ragoût d'asperge á la tomate, un darfin, du cresson de jardin
et des copeaux de parmesan*

'S LAURENT

Fleisch



- . Nierle-Ragout vom Schwäbischen Jungrind
in Dijon-Senf-Sauce mit Knöpfle und Blattsalat 16,50 Euro
*Rognon de jeune bœuf à la moutarde de Dijon,
des « Knöpfle » et une salade verte*

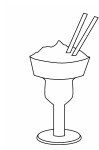
- . Brust von der Maispoularde in Honig gebraten
auf Spargel-Frühlingslauch-Ragout
und Kartoffel-Bärlauch-Rösti 18,50 Euro
*Suprême de poularde élevé au maïs et rôti au miel
sur un ragoût d'asperge à la cèbette
et un « Rösti » de pomme de terre à l'ail des ours*

- . Geschmortes Lammwädele in Lemberger
auf Bohnen-Paprika-Ragout
und pikantem Karotten-Ingwer-Risotto 19,50 Euro
*Jarret d'agneau braisé au Lemberger
sur un ragoût de haricot vert au poivron
et un risotto à la carotte et au gingembre*

- . Rückensteak vom Albrind auf Spätburgundersauce
mit Ravioli von geschmortem Ochsenschwanz
auf Elsässer Kartoffel-Gröstel 22,50 Euro
*Steak de bœuf régional de Zainingen en sauce au pinot noir,
une raviole de queue de bœuf braisée
et une rissolé de pomme de terre à l'alsacienne*

'S LAURENT

Dessert



- . Rhabarber-Mandel-Tarte mit Sauerrahmeis 9,50 Euro
*Tarte a la rhubarbe et a l'amande avec
une glace á la crème fraîche*

- . Mousse au chocolat mit karamellisierten Bananen 10,50 Euro
Mousse au chocolat sur de la banane caramélisée

- . Törtchen von Vanille-Grießflammerie und Erdbeer
mit Rosa-Pfeffer-Rahmeis 10,00 Euro
*Gâteau á la fraise et á la mousse de semoule vanillée
avec une glace au poivre rose*

- . Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen
aus dem Hause „Tourrette“ ab 8,50 Euro
Petit choix de fromage de Maître affineur Tourrette