

'S LAURENT

Vorspeisen



- . Gemischter Salat 6,50 Euro
Salade de crudité

- . Winterlicher Blattsalat mit Rotweibirne, Sellerie
Nüssen und Kernen 9,50 Euro
Salade Verte d'hiver, des poires au vin rouge, du céleri, des noix et des graines

- . Tafelspitzsülze vom Albrind mit Meerrettich,
Kartoffelvinaigrette und Friseesalat 10,50 Euro
*Viande de bœuf en gelée, du raifort, une vinaigrette à la pomme de terre
et de la salade frisée*

- . Falsche Raviolis von Ziegenfrischkäse auf Rote Bete
mit Walnuss-Honigvinaigrette und Feldsalat 11,50 Euro
*Raviole de fromage de chèvre sur de la betterave rouge,
une vinaigrette à la noix et au miel, de la salade de mâche*

- . Räucherforellentartar und Forellenkaviar
auf Blumenkohl-Safrancreme und Kartoffelblinis 14,50 Euro
*Tartare de truite fumé et du caviar de truite, une crème de chou fleur
et un blinis de pomme de terre*

- . Kleiner Burger von gebratener Stopfleber
auf Früchtesenf 18,00 Euro
Petit burger de foie gras poêlée à la moutarde de fruit

Suppen



- . Feldsalatcremesüppchen mit Speck und Croûtons 6,90 Euro
Soupe de mâche aux lardons et aux croûtons

- . Wildkraftbrühe mit Orangengrießklößchen 8,00 Euro
Consommé de venaison avec ses quenelles de semoule à l'orange

'S LAURENT

Fisch



- . Welsfilet unter der Roggenbrot-Meerrettichkruste
auf Berglinsen mit Elsässer Kartoffel-Bibeleskäsnocken
und Petersiliensauce 18,00 Euro
*Filet de silure sous une croute de pain de campagne et raifort,
des lentilles du Puy, une sauce au persil,
des gnocchis alsaciens au fromage blanc et à la pomme de terre,*

- . Lachssteak im Parmaschinken gebraten
auf schwarzem Piemontisotto mit Romanesco 19,50 Euro
*Steak de saumon au jambon de parme sur de Risotto piémontais
et du romanesque*

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

- . Krosses Zanderfilet auf Ravioli vom Landferkel
mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und Lembergerjus 22,00 Euro
*Filet sandre rôti sur la peau et ses ravioles de porc
sur de l'épinard à la crème et de la purée de pomme de terre*

Vegetarisch



- . Münsterkäse Maultaschen auf Rieslinglauch
mit Schnittlauchsauce und Apfel Zwischengang 11,50 Euro
Ravioles de munster sur du poireau au riesling Hauptgang 18,50 Euro
une sauce à la ciboulette et des pommes caramélisées

'S LAURENT

Fleisch



- . Nierleragout vom Schwäbischen Jungrind
in Dijon-Senfsauce mit Knöpfle und Romanesco 16,90 Euro
*Rognon de jeune bœuf à la moutarde de Dijon,
des « Knöpfle » et du romanesque*

- . Brust und gefüllte Keule vom Bauernhähnchen
auf Rahmspinat und Elsässer Kartoffel-Bibeleskäsnocken 18,50 Euro
*Suprême et cuisse fourré de poulet fermier
sur de l'épinard à la crème
et des gnocchis alsaciens au fromage blanc et à la pomme de terre*

- . Allerlei von Landferkel
Filet - Brust – Backe – Kasslerterrinen – Ravioli
auf Berglinsen und Kartoffelpüree 19,50 Euro
*Variation de porc fermier
Filet – poitrine – joue – terrine de Kassler – raviole
sur des lentilles du Puy et une purée de pomme de terre*

- . Geschmortes Bürgermeisterstück vom Albrind in Lembergerjus
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree 19,50 Euro
*Braisé de bœuf régional au vin rouge, du chou vert à la crème
et une purée de pomme de terre*

- . Hüftsteak vom Färsenrind auf Rotweinsauce
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln 21,50 Euro
*Steak de tranche de bœuf, une sauce au vin rouge,
du chou vert à la crème et des pomme de terre sautées*