



BRAUEREIGASTHOF · HOTEL
LAUPHEIMER
Tradition in der Region seit 1888

**Einen angenehmen Aufenthalt und
einen guten Rutsch ins neue Jahr wünschen Ihnen**

Familie Laupheimer und Team

APERITIF & WEIN

Champagner Taittinger Brut Réserve

0,1 l, 12,50

Déjà vu

Déjà vu - Kräuterlikör, Wildberry, Grapefruit und Thymian

0,1 l, 4,80

Granatapfel-Cocktail

Grenadine, Tonic, Granatapfelkerne und Basilikum

0,1 l, 4,20

Langhe Arneis DOC, trocken

Weingut Roberto Sarotto - Piemont
duftet nach weißen Blüten, jungen Birnen,
etwas Grapefruit, Honig und Kräutern
ausgewogenes Frucht zu Säure Verhältnis

0,25 l, 12,50 | 0,75 l, 35,00

2013er Cannonau „Sileno“ DOC, trocken

Weingut Roberto Sarotto - Piemont
duftet nach weißen Blüten, jungen Birnen,
etwas Grapefruit, Honig und Kräutern
ausgewogenes Frucht zu Säure Verhältnis

0,25 l, 13,50 | 0,75 l, 37,00

Würzburger Gewürztraminer Kabinett VDP, feinherb

Bürgerspital Würzburg
Goldmedaille Fränkische Weinprämierung

0,1 l, 4,50

LAUPHEIMERS SILVESTERMENÜ

Helles und dunkles Wurzelbaguette

mit Kürbiskern-Dip, Rote Bete Hummus und gesalzener Landbutter

Geräucherte Entenbrust

auf Waldorfsalat mit Orangenfilets

Kalbsschwanzessenz

mit hausgemachten Trüffelravioli

Gratinierte Jakobsmuschel

an Mango-Joghurt-Relish und Avocadotatar

Blutorangensorbet mit kandierter Hibiskusblüte

aufgegossen mit Laupheimer Sekt Extra Cuvée trocken

Medaillons vom Hirschrücken

unter der Rosmarinkruste an Johannisbeerglace
mit Pastinakenpürée und Drillingstomaten

Birnen-Kaffee-Crumble

mit Blaubeereis auf Haselnuss-Schokoladen-Bisquit

73,50