



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 VEGANES SILVESTERMENÜ

Helles und dunkles Wurzelbaguette

mit Kürbiskern-Dip, Rote Bete Hummus und Oliventapenade

Avocadotatar

auf Tomatencarpaccio mit Wildkräutersalat

Karamellierte Karottensuppe

mit Kokosschaum

Kichererbsencurry

mit buntem Gemüse auf Kräuterreis

Blutorangensorbet mit Curraçao Perlen

aufgegossen mit Laupheimer Sekt Extra Cuvée trocken

Wirsingröllchen mit Waldpilzfüllung

an geräucherter Tomatensauce auf Pastinakenpüree

Birnen-Kaffee-Crumble

mit Blaubeereis auf Haselnuss-Schokoladen-Bisquit

59,80