

Laurer Classics

Kräftige Rinderbrühe

mit Lebernockel und Pfannkuchenstreifen

4,50

Hausgemachte dicke Bratwürste

nach Opas Rezept (3 Stück)

100% Pures Birglandschwein ohne Zusatzstoffe etc.
mit Kraut und Brot oder Kartoffelsalat oder sauer mit Brot

8,50

Schnitzel Wiener Art vom Birglandschwein

Kartoffelsalat

10,50

Sauerbraten vom

Birgländer Bio Rind

(Familie Heldrich Frechetsfeld)

Schwarzbrotknödel

12,80

Saltim Bocca von der Schweinelende

Lendchen vom Birglandschwein im Schinken-Salbei Mantel
mit Portweinjus und Kartoffelkrapfen

15,80

Gemischter Beilagensalat

3,80

Creme brullee

3,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

6,20

Sonntags Mittag frisch aus dem Holzofen

Ofenfrischer Braten

vom Birgland Schwein

Kloß

9,80

Knuspriges Schäufelr

vom Birgland Schwein

Kloß

11,80



Zum Aperitif

Prisecco Rosenzauber (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger

Dieser alkoholfreie Secco ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, aus Apfel, Himbeere und Brombeere und Rosenwasser.

0,1 l — 5,80

Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.

0,1 l — 5,80

Laurer(G)in

Wacholder trifft Laurerin

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15.

Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition.

Der Zeit einen Schritt voraus, im typischen Laurerin Style.

2 cl — 3,80 // 4 cl — 7,20

mit Thomas Henry Tonic Water

0.2 l — 3,80

Feines aus Portugal

Portwein Finest Reserve

Casal dos Jordões

Fruchtbetonter Portwein, der schon kurz nach der Lese gefüllt wird und dann in der Flasche reift, so bewahrt er die ganze Frucht der vollreifen Duorotrauben, ausgezeichnet mit zahlreichen Medaillen.

5 cl — 5,80

Port o Cruz Pink Portwein

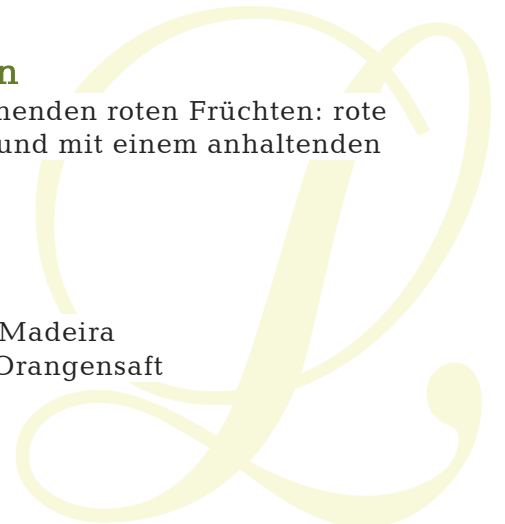
Pink mit roten Reflexen. Blumig und fruchtig mit vorherrschenden roten Früchten: rote Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere. Leicht, süß, rund und mit einem anhaltenden fruchtigen Abgang.

5 cl — 4,80

Poncha

Klassiker und traditionell von der Insel Madeira
Cocktail aus Cachaca, Honig, Zitrone und Orangensaft

0.2l — 6,60



Schlemmermenü

Codorniz Port Amendoa

Gefüllte Wachtelroulade
mit Portweingelee und geräucherten Salz Mandeln

Casa do Arrabalde DOC BIO A&D Wines

Caldeirada de Peixe

Traditionelles Fischgericht
Kabeljau, Muscheln, Garnelen
viel frisches Gemüse und Kräuter
im Tomatensud mit Weißbrot

Monólogo Chardonnay P706 Vinho Regional BIO A&D Wines

oder

Leitão asado

Spanferkel aus dem Holzofen mit viel Kräutern und Knoblauch
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

AO Tinto

Baba de camello

Parfait aus Karamell und Mandeln
mit eingelegten Aprikosen, Karamellschaum

Portwein Finest Reserve

Casal dos Jordões

Menü

43,00

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

56,50



Vorspeisen und Suppen

Caldo verde

Wird gerne auf Festen wie den traditionellen portugiesischen Festlichkeiten zur Ehre der Schutzheiligen einer jeden Stadt gegessen

Es ist eine Suppe aus Kartoffeln, Zwiebeln, Grünkohl und Chourico

6,50

Rabacal e Azeitonas

Rabacal ist ein halbharter, mattweißer gereifter Käse, der von Hand aus einer Mischung aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt wird. Wenn Sie ihn probieren werden Sie einen charakteristischen Geschmack bemerken, der auf das Kraut „Santa Maria“ zurückzuführen ist, eine Thymiansorte, die in dieser Gegend reichlich vorhanden ist. Sie dient den Schafen und Ziegen als Nahrung, die die Milch für die Herstellung dieses Käses liefern.

Dazu servieren wir Ihnen Olivenöl, Oliven und Weißbrot

9,80

Codorniz Port Amendoa

Gefüllte Roulade von der Freilandwachtel
mit Portweingelee
und geräucherter Salz-Mandel

13,80

Sardinhas e Pata Preta

Hausgemachte eingelegte Sardinenfilets mit Kräutern und Knoblauch,
mit luftgetrockneten Schinken vom schwarzen Schwein
und Tomatensalat

13,80

Ostras

3 Stück Portugiesische Felsenaustern
auf Eis mit Madeira Vinaigrette

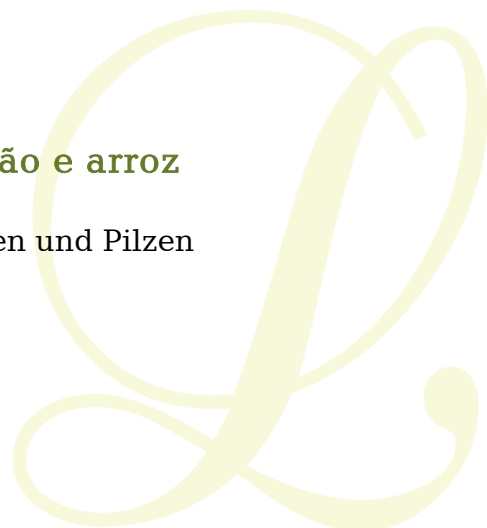
13,80

Vegan

Caldeirada de cogumelos com feijão e arroz

Vegetarischer Eintopf
aus Reis, dicken Bohnen, Grünkohl, Karotten und Pilzen
Olivenöl und Weißbrot

13,80



Hauptgerichte

Caldeirada de Peixe

Traditionelles Fischgericht aus Kabeljau, Muscheln, Garnelen
viel frisches Gemüse und Kräuter im Tomatensud mit Weißbrot
19,80

Polvo e camerao

Gegrillter Oktopus & Garnele
mit Paprika, Oliven und Rosmarinkartoffeln
25,50

Arroz de Pato

Geschmorte Entenkeule auf Safranreis, Portweinjus und Chourico
18,80

Leitão asado

Spanferkel aus dem Holzofen mit viel Kräutern und Knoblauch
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
19,80

Filé de bife

Rosa gebratenes Filetsteak vom Weiderind
kräftige Portweinjus, Grünkohl, Safranreis
29,80

Dessert

Baba de camello

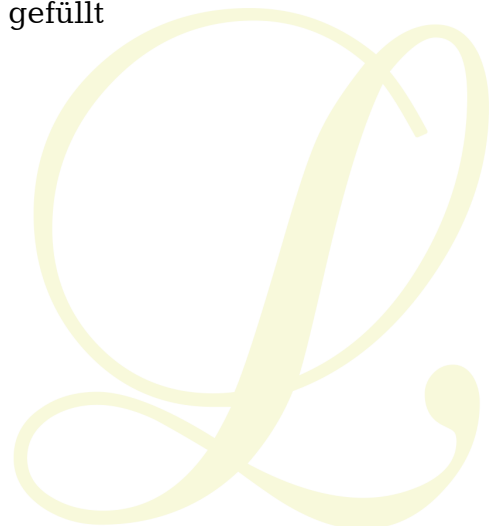
Parfait aus Karamell und Mandeln
mit eingelegten Aprikosen und Karamellschaum
9,80

Pastel de Nata

Küchlein aus Blätterteig mit Pudding gefüllt
mit Portweineiscreme
9,80

Arroz doce

Milchreispudding
mit Zitrone, Orange und Zimt
und Apfelweinsorbet
9,80



Weinempfehlung

Weiß

Casa do Arrabalde DOC BIO A&D Wines

Zu Wachtel, Austern

Vegetarische Caldereida

Intensiv in der Nase, aromatische
Limette, blumige Noten wie
Orangenblüten, am Gaumen frisch und
mit ausgewogener Säure, viel
Spiel und einer verführerischen
Leichtigkeit.

Rebsorte: Avesso, Arinto, Arrabalde
Anbaugebiet: Vinho Verde

0,1 — 3,60 // 0,21 — 6,90
0,75l — 25,00

Monólogo Chardonnay P706 Vinho Regional BIO A&D Wines

Zu Oktopus, Fisch, Caldereida, Sardinien

In der Nase exotische Früchte wie
Maracuja und Ananas, etwas Mango
und Guave. Jugendlich frisch mit einer
saftigen Frucht von Äpfeln und Birnen.

Filigrane Mineralität mit einem
zitrusgeprägten Nachhall.

Rebsorte: Chardonnay
Anbaugebiet: Vinho Verde

0,1 — 4,30 // 0,21 — 8,20
0,75l — 30,00

Monólogo Avesso P67 Vinho Verde DOC BIO A&D Wines

Duft nach hochfeinen Aromen von
Lindenblüten, Aprikosen und
Mandarinen. Im Mund voluminös, mit
einer leichten Süße und mit viel Finesse.
Schönes Spiel von Ingwergelee und
hellen Steinfrüchten.

Rebsorte: Avesso
Anbaugebiet: Vinho Verde

0,75l — 35,00

ROT

Chapeleiro Maluco Joint Venture von Nieport

Zu Entenkeule, Rabacal Käse

Als gemischter Satz auf Granitböden
angebaut. Also eine wildgewachsene
Mischung verschiedener indigener
Rebsorten, wie es ganz traditionell früher
üblich war, sozusagen die Urform des
Weinbaus in Europa. Feine
Schwarzkirsche, knackig-frische
Blaubeere, Brombeere, eingehüllt in
Lorbeer und Salbei, feine Röstaromen,
ein bisschen pfeffrig, Süßholz. Würzig
und mediterran, aber überhaupt nicht
üppig oder hitzig, sondern wunderbar
feingliedrig

Rebsorte: Gemischter Satz
Anbaugebiet: Dao

0,1 — 3,60 // 0,21 — 6,90
0,75l — 25,00

ÃO Tinto DOC BIO

Zu Filetsteak, Spanferkel

Aromen von roten Beeren, Edelholz und
Leder. Im Geschmack kräftig und
wuchtig mit einer angenehmen Struktur.

Rebsorte: Trincadeira, Castelão
Anbaugebiet: Tejo

0,1 — 4,30 // 0,21 — 8,20
0,75l — 30,00

`Zebro´ Vinho Regional BIO Agricola da Calha do Grou

Jugendliche, beerige Früchte gehen eine
gut ausbalancierte Einheit mit würzigen
Noten und dezenten Röstaromen ein.

Rebsorte: Aragonez, Alicante Bouschet,
Touriga Nacional
Anbaugebiet: Alentejano

0,75l — 35,00

Veldensteiner Biere

Lager vom Fass
0,5l — 3,30

Pils
Landbier vom Fass
Hefeweizen vom Fass

leichtes Hefeweizen
alkoholfreies Hefeweizen
alkoholfreies Bier

je 0,5l — 3,80

Veldensteiner Mandarina Bavaria Weißbier

Die Besonderheit an diesem Bier ist der dem Weizenbier ähnliche Brauprozess, der jedoch ausschließlich unter Verwendung von Gersten- und ohne Weizenmalz erfolgt. Es ist naturtrüb und im Geschmack mild, etwas würzig mit leicht bananenartigen Geschmacksnoten. Mit einer Stammwürze von 12,8 % und einem Alkoholgehalt von 5,6 % ist es ein kräftiges, bernsteinfarbenes Bier, das gut zu deftigen Mahlzeiten passt.

0,5l — 4,20

Silvaner

trocken / Gebrüder
Geiger / Franken
0,2l — 4,90

Bacchus

feinherb / Gebrüder
Geiger / Franken
0,2l — 4,90

Weinschorle

0,5l — 5,80

Wasser, Schorlen & Limo

Teinacher Mineralwasser medium oder still
0,75l — 5,80 // 0,5l — 3,80 // 0,25l — 2,80

Frucade Tafelwasser
0,5l — 3,00

Bio-Apfel-Johannissbeere o. Apfel-Quitten-Schorle
vom Biolandhof Heldrich
0,4l — 4,20

Apfel-, Trauben-, Orangenschorle
0,4l — 3,60

Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix
je 0,4l — 3,60

Coca Cola light
0,5l — 3,80

*Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. und Service
Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns gerne an.*

