



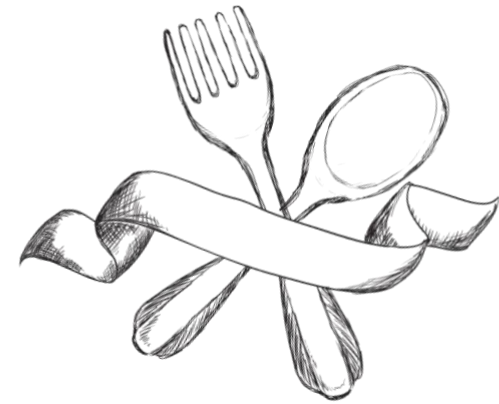
SPEISEKARTE

#ausLiebezumEssen

Herzlich willkommen im Restaurant Laurens!

Wir freuen uns, heute Ihre Gastgeber sein und Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bei uns erwartet Sie eine Auswahl regionaler Spezialitäten und Klassiker der Hausmannskost sowie saisonale Köstlichkeiten. Auch zur Frühstückszeit sind Sie bei uns gut aufgehoben mit leckeren Angeboten zum Start in den Tag und raffinierten Kaffee-Spezialitäten. Naschkatzen kommen im Laurens dank unserer eigenen Konditorei ebenfalls auf ihre Kosten. Dabei legen wir bei der Auswahl unserer Produkte großen Wert auf Qualität und Herkunft: Fisch aus Strande, Fleisch aus Dänisch-Nienhof und Wild aus heimischen Forsten.



Ihr Team Laurens

Frühstück inkl. Heißgetränk	9,9
ofenfrische Brötchen, Aufschnitt und Käse nach Tagesangebot, Marmelade, Butter, eine Tasse Kaffee, ein 0,1 l Orangensaft	
3 Scheiben Serrano	2,9
3 Scheiben Lachs	4,5
Frühstück Bonjour	8,9
1 Croissant, 1 Brötchen, hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella, Heißgetränk	
Rührei Solo	3,6
mit Bacon	4,2
mit Nordseekrabben	6,9
Bircher Müsli oder Porridge	6,9
mit frischem Obst und Rosinen in cremigem Joghurt – mit Honig gesüßt	
Obstsalat	5,9
frisches Obst nach Tagesangebot	
Cremiger Joghurt	4,9
mit frischem Obst und Honig nach Tagesangebot	

Wir bieten zusätzlich ab 6 Personen unser „Frühstücksbuffet“ am Tisch an!

Vorspeisen

Bruschetta

auf traditionelle Art (vegetarisch)	5,9
mit geräuchertem Lachs	7,9
mit Serrano Schinken	7,9

Großer bunter Salat

mit Garnelen	15,9
mit Graved-Lachs	15,9
mit Hähnchenbrust	14,9
mit gebratenen Champignons (vegan)	13,9
mit Steakstreifen	15,9

Suppen

Kürbis-Suppe	6,9
Fischeintopf Laurens (kleine Portion)	6,9
(große Portion)	13,9

Vegetarisch

Gebratenes Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln (vegan)	9,9
---	-----

Fitness Teller (kleines Gericht)

Avocado, Salatbeilage, Himbeer-Dressing, Beeren (vegan)	8,9
mit Ziegenkäse und Honig	12,9
mit Hähnchenbrust	10,9
mit Garnelen	13,9
Lachssteak	13,9

Bella Pasta

Hausgemachte Pasta aus Hartweizengrieß, Ei und Olivenöl. Hierzu reichen wir frisch gehobelten Parmesan.

Pasta-Pesto mit Basilikum-Pesto (vegan)	9,9
Pasta-Lachs in Hummersauce	15,9
Pasta-Hähnchen mit Hähnchenbruststreifen in pikanter Paprika-Sauce	14,9
Pasta-Garnelen „Aurora“ mit Garnelen, Oliven und Knoblauch	16,9
Pasta-Curry-Garnelen mit Garnelen in Pikanter Chili-Curry-Sahnesauce	16,9
Pasta-Kürbis (vegan – scharf)	14,9
Pasta-Kürbis-Garnelen (scharf)	16,9

Fisch

Pannfisch mit Bratkartoffeln und Senfkorn-Sauce	16,9
Lachsfilet mit Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Batamong-Sauce	22,9

Weitere Köstlichkeiten von unserer Tageskarte

Wechselndes Angebot uns saisonale Spezialitäten – sprechen Sie uns gern an!

Typisch Norddeutsch

Rübenmus mit Kasseler, Kochwurst, Backe	15,9
Grünkohl mit Kasseler, Kochwurst, Backe und Bratkartoffeln	18,9

Steaks vom Lava-Grill

mit Salsa-Dip, Knoblauchbaguette und Salatbeilage

150g Lady Rumpsteak	14,9
250g Gentlemen Rumpsteak	19,9

Dazu

Ofenkartoffel & Sour Cream	+3,5
gebratene Pilze	+5,9
„Surf & Turf“ mit Garnelen	+7,9
Bratkartoffeln	+3,5
Pilze in Rahm	+5,9

Klassiker

Bauernfrühstück	9,9
mit Schinken	12,9
Currywurst-Pommes	9,9
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	10,9
+ Batamong Sauce	12,9
½ Ente gegrillt mit Klößen oder Kroketten, Rotkohl und Orangensauce	23,9
¼ Ente	14,9
Gegrillte Haxe mit Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Klößen	15,9
Wildgoulasch mit Rotkohl, Preiselbeeren und Klößen	19,9

Ofenkartoffel mit Sour Cream

mit Beilagen-Salat	7,9
mit Graved-Lachs	12,9
mit Hähnchenbrust	13,9
mit Garnelen	14,9

Dessert, Kuchen & Torten

Täglich frisch aus unserer eigenen Konditorei – auch zum Mitnehmen.
Kuchen und Torten aller Art nach individuellen Wünschen auf Vorbestellung.

Kids

Pasta mit Tomatensauce	6,9
Chicken Nuggets mit Pommes	5,5
Pasta mit Butter	4,5

Wein | offen 0,2l

Grauburgunder	5,5
Blanc de Blanc	5,9
Sauvignon blanc	7,9
Pauser blanc de noir	6,9
Blauer Spätburgunder	7,9
Pauser Weißburgunder	6,9
Pauser Füchschen	6,9
Pauser Rosé	6,5
Pauser Cabernet	7,9
Doppio Passo Primitivo	8,5
Weinschorle	4,5

Wein | Flaschen

Grauburgunder (1l)	25,5
Merlot	26,9
Sauvignon blanc	26,9
Cabernet	25,5
Pauser Weißburgunder	23,5
Spätburgunder	25,9
Rosé	23,5
Grüner Veltliner (1l)	23,5
Blanc de Noir	22,9
Pauser Füchschen	25,5
Weißer Burgunder	23,5
Doppio Passo Primitivo	27,9
Pauser Regent	23,5
Blanc de Blanc (1l)	28,9
Prosecco	18,5
Prosecco St. Margerita	26,0
Blanc de Blanc	24,5

Alkoholfreies

Wittenseer Mineralwasser still oder sprudelnd	(0,25l) (0,75l)	2,6 5,9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	(0,2l) (0,4l)	2,6 3,9
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	(0,2l) (0,4l)	2,8 4,2
Distel / Golfer	(0,2l) (0,4l)	2,8 4,9
Squashwasser	(0,2l) (0,4l)	2,6 3,9
Johannisbeere-Tonic	(0,2l) (0,4l)	2,8 4,2

Säfte & Schorlen

Apfel, Orange	(0,2l) (0,4l)	2,9 4,9
Johannisbeere, Kirsche, Rhabarber, Maracuja, Banane Grapefruit, Kiba	(0,2l) (0,4l)	2,8 4,9
Saft-Schorle	(0,2l) (0,4l)	2,6 3,9

Bier

Königs Pilsener	(0,25l)	2,6
	(0,4l)	4,2
Königs Pilsener alkoholfrei	(0,33l)	3,2
Alster	(0,25l)	2,6
(auch alkoholfrei)	(0,4l)	4,2
Hefeweizen (vom Fass)	(0,3l)	3,2
	(0,5l)	4,8
Erdinger		4,5
(kristall, dunkel, alkoholfrei)		
Erdinger Grapefruit oder Zitrone	(0,33l)	3,2
Alkoholfrei		

Spirituosen

Ramazotti, Aversa	(4cl)	3,8
Baileys	(4cl)	4,2
Grappa	(2cl)	3,8
Vodka	(2cl)	2,8
Grey Goose Vodka	(2cl)	4,2
Aquavit		3,2
Jägermeister	(2cl)	3,2
Oldesloer Korn		2,8
Sambuca	(2cl)	3,2
Ouzo	(2cl)	3,4
Alpenschnaps	(2cl)	3,2
Clara Hof Himbeer	(2cl)	4,9
Eierlikör		3,2

Longdrinks

Korn Cola	5,9
Campari Orange / Campari Tonic	6,9
Vodka Lemon	6,9

Heiße Getränke

Espresso	2,2
- doppelt	3,2
- Corretto	3,9
- Macchiato	2,5
Tasse Kaffee	2,5
Becher Kaffee	2,9
Latte Macchiato	3,4
Milchkaffee	3,4
Cappuccino	3,4
Schokolade	3,2
- mit Sahne	3,6
Lumumba Rum oder Amaretto	5,9
Hot Aperol	5,5
Glühwein	3,5
- mit Schuss	4,5
Eiskaffee	5,9
Eisschokolade	5,9
Tee	
Darjeeling, Sonne Asiens, Black Chai, Pfefferminz, Sommerbeeren, Earl Grey, Roibos Vanille, Kräutergarten	3,2

Restaurant Laurens

Mühlenstraße 37
24229 Dänischenhagen

Tel.: 04349 91 70 70
www.restaurant-laurens.de

@restaurantlaurens

