

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

11.01. - 05.02.2022

Frederik Pesche
Küchenchef

www.laudensacks.de



MENÜ

TERRINE VON TAUBE UND GÄNSELEBER

Datteln | Chicorée | Ingwerbrioche

KAISERGRANAT

Krustentirnage | Algen | Fenchel

EIGELBGNOCCHI

Carbonara | Pancetta | Spinat

PETERSFISCH

Safran-Estragonfumet | Meeresfrüchte | Staudensellerie

ENTRECÔTE VOM CHAROLAIS RIND

Trüffeljus | Schwarzwurzeln | Markklößchen

WEISSE SCHOKOLADENGANACHE

Ananas | Limetten

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Trauben | Nüsse

MENÜ KOMPLETT

138 Euro | korrespondierende Weine 69 Euro

MENÜ 6 GANG (OHNE KÄSE)

128 Euro | korrespondierende Weine 59 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE KÄSE & KAISERGRANAT)

108 Euro | korrespondierende Weine 50 Euro

MENÜ 4 GANG (OHNE KÄSE, KAISERGRANAT & EIGELBGNOCCHI)

98 Euro | korrespondierende Weine 42 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

MARINIERTE WINTERSALATE ✓
Honigweingelee | Datteln | Ingwerbrioche

EIGELBGNOCCHI ✓
Champignon-Carbonara | Spinat

SELLERIETÖRTCHEN ✓
Wintergemüsebouillon | Estragon | Lauchzwiebeln

KÜRBISKNÖDEL ✓
Miso | Edamamen | sautierter Feldsalat

WEISSE SCHOKOLADENGANACHE ✓
Ananas | Limetten

MENÜ KOMPLETT

86 Euro

WEINBEGLEITUNG

2011 I CAPITELLI | PASSITO BIANCO IGT

Agricola Anselmi | Monteforte d'Alpone | Veneto

5cl | 12 Euro

2020 GRAACHER DOMPROBST | RIESLING „BB“

Weingut Blesius | Graach | Mosel

0,1l | 9 Euro

2020 GAVI DI GAVI DOCG | CORTESE BIANCO

Marco Bonfante | Nizza Monferrato | Piemont

0,1l | 8 Euro

2018 VORBERG | WEISSBURGUNDER RISERVA DOC

Kellerei Terlan | Terlan | Südtirol

0,1l | 12 Euro

2015 HISSEZ O TERRASSES DU LARZAC

Syrah | Domaine de La Réserve | Arboras | Languedoc

0,1l | 14 Euro

2016 ESSINGER SONNENBERG | RIESLING BEERENAUSELESE

Weingut Frey | Essingen | Pfalz

5cl | 10 Euro

2000 SOMMERHÄUSER REIFENSTEIN | RIESLING SPÄTLESE

Weingut Schloss Sommerhausen | Franken

0,1l | 10 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

69 Euro

MENÜ 6 GANG | MENÜ 5 GANG | MENÜ 4 GANG

59 Euro

50 Euro

42 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

TSARSKAYA AUSTERN
auf Eis | Zitronen | Cheddarbrot
4 St. | 18 Euro 6 St. | 24 Euro

KARTOFFELBRANDADE
Rhöncaviar | geräucherter Aal | Schnittlauchvinaigrette
24 Euro

TERRINE VON TAUBE UND GÄNSELEBER
Datteln | Chicorée | Ingwerbrioche
26 Euro

KAISERGRANAT
Krustentiernage | Algen | Fenchel
28 Euro

MARINIERTE WINTERSALATE ✓
Honigweingelee | Datteln | Ingwerbrioche
20 Euro

ZWISCHENGÄNGE

PETERSFISCH
Safran-Estragonfumet | Meeresfrüchte | Staudensellerie
28 Euro

EIGELBGNOCCHI
Carbonara | Pancetta | Spinat
24 Euro

EIGELBGNOCCHI ✓
Champignon-Carbonara | Spinat
22 Euro

SELLERIETÖRTCHEN ✓
Wintergemüsebouillon | Estragon | Lauchzwiebeln
20 Euro

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

DRY AGED DUROCSCHWEINEBAUCH
Apfelessigjus | Kürbis | Miso | Edamamen

38 Euro

GEBRATENES GLATTBUTTFILET
Austern | Beurre Blanc | Erbsen | Rote Bete

38 Euro

ENTRECÔTE VOM CHAROLAIS RIND
Trüffeljus | Schwarzwurzeln | Markklößchen

42 Euro

KÜRBISKNÖDEL ✓
Miso | Edamamen | sautierter Feldsalat

26 Euro

DESSERTS

WEISSE SCHOKOLADENGANACHE ✓
Ananas | Limetten

16 Euro

BLUTORANGE ✓
Kardamom | Champagnercremesorbet

16 Euro

KÄSE


KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN ✓
Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Trauben | Nüsse

18 Euro

LASSEN SIE SICH BEGEISTERN!

Gerne können Sie Ihre Reservierung
telefonisch unter der Rufnummer
0971 7224-0 durchgeben.

Reservierungsanfragen können
Sie jederzeit per E-Mail an
info@laudensacks.de
schicken.



Thomas Tümm

Restaurantleiter