

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

07.06. - 02.07.2022

Frederik Pesche
Küchenchef

www.laudensacks.de



MENÜ

FRÄNKISCHER SPARGEL

Sauce Mousseline | Estragon | buttriges Eigelb | Kaviar

KAISERGRANAT

„Sojda“- Honig glasiert | Meeressalat | Ingwer-Bisque

STEINBUTT

Zitrus-Anchovisconfit | Bohnensaft | Colatura di Alici

WAGYU | DENVER CUT

Shiitakepilze | Auberginen

KALBSRÜCKEN

Sauce Colbert | Pfifferlinge | Kohlrabi | Lattich

ERDBEEREN

Basilikum | weiße Schokolade | Meringue

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Quittensenf | Trauben | Nüsse

MENÜ KOMPLETT

148 Euro | korrespondierende Weine 69 Euro

MENÜ 6 GANG (OHNE KÄSE)

138 Euro | korrespondierende Weine 60 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE KÄSE & KAISERGRANAT)

118 Euro | korrespondierende Weine 52 Euro

MENÜ 4 GANG (OHNE KÄSE, KAISERGRANAT & WAGYU)

108 Euro | korrespondierende Weine 40 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

FRÄNKISCHER SPARGEL 

Sauce Mousseline | Estragon | buttriges Eigelb

CHARENTAIS MELONE 

grüner Curry | Yuzusake | Sesamtofu

VEGANE JAKOBSMUSCHEL 

Zitrusconfit | Bohnen

GESCHMORTE KAROTTE 

Pfifferlingen | Erbsen | Lattich

ERDBEEREN 

Basilikum | weiße Schokolade | Meringue

MENÜ KOMPLETT

96 Euro

WEINBEGLEITUNG

2021 ESCHERNDORFER LUMP | SILVANER ALTE REBEN

Weingut Rainer Sauer | Escherndorf | Franken

0,1l | 8 Euro

2019 RIED HOCHGRASSNITZBERG | SAUVIGNON BLANC

Weingut Polz | Spielfeld | Südsteiermark

0,1l | 12 Euro

2019 GRAUBURGUNDER RESERVE | MAGNUM

Weingut Allram | Strass | Kamptal

0,1l | 10 Euro

2010 HOCHRAIN | PINOT BLANC SMARAGD

Weingut Machherndl | Wösendorf | Wachau

0,1l | 12 Euro

2019 INFUSIO | CUVÉE AUS MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON

Weingut Pannonhalmi Apátság | Észak-Dunántúl | Ungarn

0,1l | 14 Euro

2019 ESCHERNDORFER LUMP | RIESLING BEERENAUSLESE

Weingut Horst Sauer | Escherndorf | Franken

5cl | 12 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

60 Euro

52 Euro

40 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

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

FRÄNKISCHER SPARGEL
Sauce Mousseline | Estragon | buttriges Eigelb | Kaviar
26 Euro

KAISERGRANAT
„Sojda“- Honig glasiert | Meeressalat | Ingwer-Bisque
30 Euro

FRÄNKISCHER SPARGEL ♻️
Sauce Mousseline | Estragon | buttriges Eigelb
22 Euro

ZWISCHENGÄNGE

EUROPÄISCHER HUMMER
Charentais-Melone | grüner Curry | Yuzusake
28 Euro

STEINBUTT
Zitrus-Anchovisconfit | Bohnensaft | Colatura di Alici
28 Euro

WAGYU | DENVER CUT
Shiitakepilze | Auberginen
28 Euro

CHARENTAIS MELONE ♻️
grüner Curry | Yuzusake | Sesamtofu
24 Euro

VEGANE JAKOBSMUSCHEL ♻️
Zitrusconfit | Bohnen
26 Euro

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

REHRÜCKEN

Holunderessigjus | Pfifferlinge | Erbsen | gelbe Rüben

42 Euro

KALBSRÜCKEN

Sauce Colbert | Pfifferlinge | Kohlrabi | Lattich

44 Euro

GESCHMORTE KAROTTE

Pfifferlingen | Erbsen | Lattich

28 Euro

SPARGEL

PORTION FRÄNKISCHER SPARGEL

Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln | wahlweise mit Rinderfilet oder Lachs

36 Euro

DESSERTS

SHISOBLÄTTEREIS

Yuzu | Nussbutter | Kirschen

16 Euro

ERDBEEREN

Basilikum | weiße Schokolade | Meringue

16 Euro

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Quittensenf | Trauben | Nüsse

19 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