

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

29.11. - 23.12.2022

Frederik Pesche
Küchenchef

www.laudensacks.de



MENÜ

BALFEGO THUNFISCH

Yuzushoyu | Fenchel | Ingwer-Mandarine

CARABINERO

Tom Kha Gai | grüne Papaya | Kaffir Limette | Koriander

ENTENLEBER

Bergamotte | Gewürze | Vanille-Navetten | Palmherz

WOLFSBARSCH

Trüffel | Spinat | Kartoffel | Eigelb

MEDAILLON VOM HIRSCHKALB

Pistazie | Purple Curry | Nashibirne | Schwarzwurzel

MARONENVERMICELLES 🌿

Vanille | Preiselbeere | Muscovadozuckereis

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN 🌿

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse

MENÜ KOMPLETT

165 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

MENÜ 6 GANG (OHNE KÄSE)

150 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE KÄSE & CARABINERO)

135 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 4 GANG (OHNE KÄSE, CARABINERO & WOLFSBARSCH)

120 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

WEINBEGLEITUNG

2017 SCHEUREBE „RÖDELSEER SCHWANLEITE“

Weingut Weltner | Rödelsee | Franken

0,1l | 8 Euro

2020 ROTER VELTLINER „RIED STEINBERG“

Weingut Josef Fritz | Wagram | Österreich

0,1l | 12 Euro

2016 RIESLING GROSSE LAGE KUPP FASS 8

Weingut Peter Lauer | Ayr | Saar

0,1l | 12 Euro

2021 CHARDONNAY DOC „SOPHIE“

Weingut Manicor | Kaltern | Südtirol

0,1l | 11 Euro

2018 „GRAND NOIR“ ***

Weingut Zehnthof Luckert | Sulzfeld am Main | Franken

0,1l | 16 Euro

2015 CABERNET SAUVIGNON BEERENAUSLESE ROSÉ „ESSINGER SONNENBERG

Weingut Frey | Essingen | Pfalz

5cl | 10 Euro

2000 REIFENSTEIN RIESLING SPÄTLESE

Weingut Schloss Sommerhausen | Franken

0,1l | 12 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

75 Euro

MENÜ 6 GANG | MENÜ 5 GANG | MENÜ 4 GANG

65 Euro

55 Euro

45 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

ROTE BETE

geräucherter Schmand | Himbeeressig | Dillöl

GERÖSTETE FLOUR SPROUTS

confiertes Bioeigelb | Trüffel | Kartoffel

GLASIERTE SCHWARZWURZELN

Miso | Feige

GEGRILLTER BLUMENKOHL

Bucheckern | Sauermolke | Pilzcreme

MARONENVERMICELLES

Vanille | Preiselbeere | Muscovadozuckereis

MENÜ KOMPLETT

105 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ALKOHOLFREI -

„BIO CUVÉE NR. 21“
Apfel | Birne | Heublume
0,1l | 8 Euro

„INSPIRATION 4.4“
Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz
0,1l | 8 Euro

„BIO CUVÉE NR. 28“
Apfel | Emmer | Kräuter
0,1l | 8 Euro

„INSPIRATION 4.0“
Kirsche | Paprika | Rote Bete
0,1l | 8 Euro

„CUVÉE NR. 23“
Rhabarber | Apfel | Blüten
0,1l | 8 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT
36 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

TSARSKAYA AUSTERN
auf Eis | Zitrone | Cheddarbrot

4 St. | 20 Euro 6 St. | 28 Euro

KALBSBRIES

XO Sauce | Birne | Jasminreis | Romanesko

30 Euro

BALFEGO THUNFISCH

Yuzushoyu | Fenchel | Ingwer-Mandarine

28 Euro

ROTE BETE 

geräucherter Schmand | Himbeeressig | Dillöl

24 Euro

ZWISCHENGÄNGE

CARABINERO

Tom Kha Gai | grüne Papaya | Kaffir Limette | Koriander

32 Euro

ENTENLEBER

Bergamotte | Gewürze | Vanille-Navetten | Palmherz

30 Euro

WOLFSBARSCH

Trüffel | Spinat | Kartoffel | Eigelb

32 Euro

GERÖSTETE FLOUR SPROUTS 

confiertes Bioeigelb | Trüffel | Kartoffel

26 Euro

GLASIERTE SCHWARZWURZELN 

Miso | Feige

26 Euro

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

ST. PIERRE

Küstengewächse | Artischocke a la Barigoule | Meeresfrüchtersotto

42 Euro

MEDAILLON VOM HIRSCHKALB

Pistazie | Purple Curry | Nashibirne | Schwarzwurzel

44 Euro

GEGRILLTER BLUMENKOHL ✓

Bucheckern | Sauermolke | Pilzcreme

36 Euro

ENTE

IN ZWEI GÄNGEN FÜR ZWEI PERSONEN

150 Euro

MIERAL ENTENBRUST

Feigenchutney | Miso | Schwarzwurzel

MIERAL ENTENKEULE

Dattel | Aubergine | Baharat | Chicorée

DESSERTS

SPEKULATIUSEIS ✓

Mandarine | Ingwer | Mandelmilch

19 Euro

MARONENVERMICELLES ✓

Vanille | Preiselbeere | Muscovadozuckereis

19 Euro

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN ✓

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse

21 Euro



LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

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.

www.laudensacks.de

GOURMET-EVENTS 2022/23

AUSTERN & CHAMPAGNER

Edler Champagner trifft auf die pure Frische des Meeres!

Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise und genießen Sie vier verschiedene Sorten Austern in unterschiedlichen Zubereitungsvarianten, begleitet von vier namhaften Champagnererzeugern. Ein perlend prickelnder Abend mit Genusserlebnissen auf höchstem kulinarischem Niveau.

Termin: Samstag, 10.12.2022

Inklusive: 4-Gang-Menü inkl. Champagner

Weitere Informationen:

<https://www.laudensacks.de/events/austern-champagner>

TRÜFFELABEND MIT TALIA BOS

Niemand kennt die wohl teuerste Knolle der Welt so gut wie die Familie von Ralf Bos, Trüffel-Experte, Koch und Autor des preisgekrönten Buches „Trüffel und andere Edelpilze“ sowie Gründer und Geschäftsführer des Delikatessenversands Bos Food.

Gemeinsam mit Sternekoch Frederik Desch werden seine Tochter Talia Bos und ihr Küchenchef in Laudensacks Gourmet-Restaurant über die Delikatesse berichten.

Genießen Sie neben dem Dessert außer unserer Patisserie vier ausgefallene Gerichte perfekt kombiniert mit saisonalem Trüffel.

Termine: Samstag, 28.01.2023

Inklusive: 5-Gang-Gourmet-Menü

Weitere Informationen:

www.laudensacks.de/events/trueffelabend

HINWEIS

Sehr geehrte Gäste,

bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Ihr Laudensacks-Team