

**LAUDENSACKS**  
GOURMET-RESTAURANT

# LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

15.11. - 13.12.2023

*Frederik Pasche*  
Küchenchef

[www.laudensacks.de](http://www.laudensacks.de)



## MENÜ

### BALFEGO THUNFISCH

Ponzu | eingelegte Beten | Wasabi

\*\*\*\*

### ROTE GARNELE

Yuzu Kosho Bisque | Sonnenglanz Apfel | Ingwer-Kürbis

\*\*\*\*

### STÖR IKEJIME

Dashi-Birne | Rosenkohl | BBQ Unagi

\*\*\*\*

### WACHTELCREPINETTE

Bergpfeffer | Shiso-Blaukraut | Röst-Kartoffel

\*\*\*

### RINDERFILET

Trüffeljus | Oxtail | geräucherter Sellerie | Blätterteig

\*\*\*\*

### MANDARINEN

Tonkabohnen | Misokaramell

\*\*\*\*

### 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 & ROTE GARNELE)

135 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

## VEGETARISCHES MENÜ

**SAUERRAHMMOUSSE** 

eingelegte Beten | Cassis | Trüffel | Feldsalat

\*\*\*\*

**SCHWARZWURZELN** 

mit Arganöl-Hollandaise

\*\*\*\*

**GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE** 

Rosenkohl | Birne | Maronen

\*\*\*\*

**SELLERIE** 

schwarze Nüsse | Pilz-Dashi | Vogelmiere

\*\*\*\*

**GEWÜRZ-BULGUR** 

Aubergine | Datteln | Joghurt

\*\*\*\*

**QUITTEN** 

Topfen | Haselnuss

**MENÜ KOMPLETT**

125 Euro

**MENÜ 5 GANG (OHNE FRISCHKÄSE)**

105 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG  
- ALKOHOLFREI -

CUVEE NR. 12

Schwarzriesling | Johannisbeerzweige  
0,1l | 8 Euro

\*\*\*\*

TRAENEN DER KLEOPADRA

Doktorenhof  
2 cl | 5 Euro

\*\*\*\*

CUVEE NR. 25

Birne | Schlehe | Douglasie  
0,1l | 8 Euro

\*\*\*\*

HYDROLAT

0,1l | 8 Euro

\*\*\*\*

INSPIRATION 4.0

Kirsche | Paprika | Bete  
0,1l | 8 Euro

\*\*\*\*

QUITTENSAFT

Weingut am Stein  
0,1l | 8 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

40 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

BALFEGO THUNFISCH

Ponzu | eingelegte Beten | Wasabi

28 Euro

\*\*\*\*

SAUERRAHMMOUSSE 

eingelegte Beten | Cassis | Trüffel | Feldsalat

26 Euro

ZWISCHENGÄNGE

ROTE GARNELE

Yuzu Kosho Bisque | Sonnenglanz Apfel | Ingwer-Kürbis

32 Euro

\*\*\*\*

STÖR IKEJIME

Dashi-Birne | Rosenkohl | BBQ Unagi

32 Euro

\*\*\*\*

WACHTELCREPINETTE

Bergpfeffer | Shiso-Blaukraut | Röst-Kartoffel

32 Euro

\*\*\*\*

SCHWARZWURZELN 

Arganöl-Hollandaise

28 Euro

\*\*\*\*

SELLERIE 

schwarze Nüsse | Pilz Dashi | Vogelmiere

28 Euro

\*\*\*\*

GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE 

Rosenkohl | Birne | Maronen

28 Euro

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

RINDERFILET

Trüffeljus | Oxtail | geräucherter Sellerie | Blätterteig

46 Euro

\*\*\*\*

GEWÜRZ-BULGUR 

Aubergine | Datteln | Joghurt

42 Euro

DESSERTS

MANDARINEN 

Tonkabohnen | Misokaramell

20 Euro

\*\*\*\*

QUITTEN 

Topfen | Haselnuss

20 Euro

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN 

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

22 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](mailto:info@laudensacks.de)  
schicken.

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag

ab 18.00 Uhr

## GOURMET-EVENTS 2023

### HUMMERMENÜ

Genießen Sie den König des Meeresbodens aus der Sterneküche von Frederik Desch, beginnend mit feinen Häppchen und einem Amuse Bouche.

Das Menü wird in vier feinen Gängen serviert, arrangiert mit den Produkten der jeweiligen Jahreszeit und schließt mit einem Dessert aus unserer Patisserie ab.

Termine: Freitag, 24. November 2023

Inklusive: 4-Gang-Menü | 3 Gänge vom Hummer | Dessert

Weitere Informationen:

[www.laudensacks.de/events/humtermenu](http://www.laudensacks.de/events/humtermenu)

\*\*\*\*

### VALENTINSTAGSMENÜ 2024

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend in besonderer Atmosphäre. Am Valentinstag geht Liebe mehr denn je durch den Magen. Der perfekte Anlass seinen Liebsten eine Freude zu bereiten. Überraschen Sie zum Tag der Liebe mit einem 5-Gang-Valentins-Gourmetmenü aus der Sterneküche von Frederik Desch.

Termine: Mittwoch, 14. Februar 2024

Inklusive: 5-Gang-Valentins-Gourmet-Menü

### 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