

**LAUDENSACKS
GOURMET-
MENÜ**

16.10. – 20.11.2024

Frederik Pesche
Küchenchef



MENÜ

WAGYU RIND

Unagi-Aal | rote Bete | Rhöncaviar | schwarzer Knoblauch

JAKOBSMUSCHEL

Miso | Seeigel | geräucherte Aubergine

LABEL ROUGE LACHS

Sake Beurre Blanc | Yuzu | gerösteter Brokkoli

RAVIOLI

Kalbsbacke | Alba Trüffel | Topinambur | Nussbutter

CHALLANS ENTENBRUST

Umeboshi | Chicorée | Pastinake

KÜRBISKERNPARFAIT

Gewürzmilch | Pomelo | Zitronengraseis

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

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

MENÜ 4 GANG

Wagyu Rind | Lachs | Entenbrust | Kürbiskernparfait
125 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

MENÜ 5 GANG

Wagyu Rind | Jakobsmuschel | Lachs | Entenbrust | Kürbiskernparfait
150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 6 GANG

Wagyu Rind | Jakobsmuschel | Lachs | Ravioli | Entenbrust | Kürbiskernparfait
165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

180 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

Signature Dessert
saisonal, regional, persönlich

VEGETARISCHES MENÜ

ROTE BETE CANNELLONI

schwarzer Knoblauch | Umami-Dashi | Kräutercreme

MISO AUBERGINE

Brokkoli | Yuzu | Hanfsamen

ZWIEBELSUPPE

Croque Fromage | Tête de Moine | Zwiebelconfit

RAVIOLI

Ricotta | Topinambur | Nussbutter

KARTOFFEL „WELLINGTON“

Trüffel | Lauch | Gemüsejus

FEIGE

Ziegenjoghurt | Honeycomb | Sangriasud

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

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

MENÜ 4 GANG

Rote Bete | Zwiebelsuppe | Gemüse | Feige

115 Euro

MENÜ 5 GANG

Rote Bete | Aubergine | Zwiebelsuppe | Gemüse | Feige

125 Euro

MENÜ 6 GANG

Rote Bete | Zwiebelsuppe | Ravioli | Gemüse | Feige

140 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

165 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ALKOHOLFREI -

35 GRAD

Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten

0,1l | 8 Euro

VON WIESEN

Eisenkraut und Quitte

0,1l | 7 Euro

CUVEE NR. 27

Birne | Gurke | Quitte

0,1l | 8 Euro

CUVEE NR. 15

Birne | Apfel | Kaffee

0,1l | 8 Euro

HYDROLAT

0,1l | 9 Euro

TRAENEN DER KLEOPADRA

Doktorenhof

0,1l | 8 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

45 Euro

ZWEI WELTEN, EIN GENUSS

ROTE BETE CANNELLONI 

schwarzer Knoblauch | Umami-Dashi | Kräutercreme

CHALLANS ENTENBRUST

Umeboshi | Chicorée | Pastinake

KÜRBISKERNPARFAIT 

Gewürzmilch | Pomelo | Zitronengraseis

MENÜ 3 GANG

95 Euro

Signature Dish

saisonal. regional. persönlich

LABEL ROUGE LACHS

Sake Beurre Blanc | Yuzu | gerösteter Brokkoli

Dieses Gericht repräsentiert die Essenz meiner Küche – hochwertige Zutaten, harmonisch kombiniert. Der edle Label Rouge Lachs wird in einer cremigen Sake Beurre Blanc serviert, deren sanfte Säure die Aromen perfekt balanciert. Die frische, zitrusartige Yuzu-Note bringt Leichtigkeit ins Spiel, während der geröstete Brokkoli mit seinem feinen, nussigen Geschmack einen aromatischen Kontrast bildet. Eine Kreation, die Eleganz und Geschmack vereint.

Viel Vergnügen auf Ihrer Genussreise wünscht Ihnen

Frederik Pesche
Küchenchef



GOURMET EVENTS

FR, 23.11.2024 | WINZERABEND

WEINGUT RUDOLF MAY AUS RETZSTADT

Inklusive: 5-Gang-Menü | Schaumweinbegleitung

FR, 15.11.2024 | HUMMERMENÜ

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

TWENTIES MENÜ

JUNGE FEINSCHMECKER AUFGEPASST!

Wir geben einen Einblick in unsere Sterneküche. Beim Twenties Menü genießen Sie ein Sternemenü zum erschwinglichen Preis.

DIE FAKTEN

Wer: alle Feinschmecker unter 30

Wann: jeden Mittwoch & Donnerstag

Was: 3-Gang Überraschungsmenü, dazu Amuse Bouche, Petit Four und Tafelwasser

Genießerprijs: 65 Euro

HINWEIS SEHR GEEHRTE GÄSTE,

viele Hände, viel Zeit und Geduld. Unser Menü ist ein vollendetes Werk, bestehend aus sorgsam ausgewählten und verarbeiteten Produkten.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Bitte verstehen Sie, dass es uns nicht immer möglich ist, auf bei Tischreservierung nicht angegebene, Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen.



JETZT UNSEREM
GOURMET
WHATSAPP
CHANNEL
BEITRETEN!

