

**LAUDENSACKS
GOURMET-
MENÜ**

20.11. – 20.12.2024

Frederik Pesche
Küchenchef



MENÜ

BALFEGO THUNFISCH

Topinambur | Ponzu | Rhön Caviar

Signature Dessert
saisonal. regional. persönlich

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

Miso | Kürbis | Satsuma

ATLANTIK STEINBUTT

Curryschaum | Granny Smith | Kaffir Limette | Meeresfrüchte

PERLHUHN – EN CROUTE-

Sauce Rouennaise | Pilze | Zwiebel | Schwarzwurzel

RHÖNER REH

Sauce Poivrade | Preiselbeere | Shiso Blaukraut | Kartoffel

APFEL TARTE

Rhöner Apfel | Blätterteig | Vanille | Nussbutter

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

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

MENÜ 4 GANG

Thunfisch | Steinbutt | Reh | Apfel

125 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

MENÜ 5 GANG

Thunfisch | Steinbutt | Perlhuhn | Reh | Apfel

150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 6 GANG


Thunfisch | Kaisergranat | Steinbutt | Perlhuhn | Reh | Apfel

165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!


180 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

TOPINAMBUR 
Ponzu | Mandelöl

CHICORÉE 
Satsuma | Kürbis | Miso Mousseline

GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE 
Rosenkohl | Birne | Marone

SCHWARZWURZEL 
geröstete Arganöl- Hollandaise

SELLERIE 
Trüffel- Gemüsejus | Shiso Blaukraut | Kartoffel

ERDNUSS PARFAIT 
Orange | Grand Cru Schokolade

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN
Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse

MENÜ 4 GANG

Topinambur | Schwarzwurzel | Sellerie | Erdnuss
115 Euro

MENÜ 5 GANG

Topinambur | Frischkäse | Schwarzwurzel | Sellerie | Erdnuss
125 Euro

MENÜ 6 GANG

Topinambur | Chicorée | Frischkäse | Schwarzwurzel | Sellerie | Erdnuss
140 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

165 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ALKOHOLFREI -

VON WIESEN

Eisenkraut und Quitte

0,1l | 7 Euro

ZITRONE

Rosebottel

0,1l | 7 Euro

CUVEE NR. 29

Birne | Apfel | Hagebutte

0,1l | 8 Euro

HYDROLAT

0,1l | 9 Euro

CUVEE NR. 15

Birne | Apfel | Kaffee

0,1l | 8 Euro

ENGEL KÜSST DIE NACHT

Doktorenhof

0,1l | 8 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

45 Euro

ZWEI WELTEN, EIN GENUSS

TOPINAMBUR 
Ponzu | Mandelöl

RHÖNER REH
Sauce Poivrade | Preiselbeere | Shiso Blaukraut | Kartoffel

APFEL TARTE 
Rhöner Apfel | Blätterteig | Vanille | Nussbutter

MENÜ 3 GANG
95 Euro

Signature Dish

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

Miso | Kürbis | Satsuma

„Der norwegische Kaisergranat ist für mich ein absoluter, gerechtfertigter Klassiker – zart im Geschmack und saftig in der Textur. In diesem Gericht kombiniere ich ihn mit einer umami-reichen Miso-Paste, die dem Ganzen eine tiefgründige Würze verleiht. Der leicht süßliche Kürbis bringt eine samtige Konsistenz und ergänzt die Miso ideal. Die frische Satsum-Mandarine sorgt mit ihrer leichten Säure für einen erfrischenden Kontrast.“

Dieses Gericht passt perfekt in unsere vorweihnachtliche Karte.

Die herzhaften Aromen harmonisieren wunderbar mit der festlichen Atmosphäre und bieten eine ausgewogene Mischung aus Wärme und Frische – genau das, was wir in dieser Jahreszeit suchen.“

Viel Vergnügen auf Ihrer Genussreise wünscht Ihnen

Frederik Peschke
Küchenchef



GOURMET EVENTS

FR, 13.12.2024 TRÜFFELMENÜ

Inklusive: 5-Gang-Menü | 4-Gänge mit Trüffel | Dessert

SA, 30.11.2024 | 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

Genießerpreis: 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!

