

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

WIEDERERÖFFNUNG

Frederik Pesche

Küchenchef

www.laudensacks.de



MENÜ

CARABINERO

Limetten | Kohlrabi | grüner Apfel

LEIPZIGER ALLERLEI

Hechtklößchen | Flusskrebse | Spargel | Morcheln | Erbsen

WEIDEHUHN - VON LARS ODEFEY -

Mumbaicurry | Blumenkohl | Bulgur

SEEZUNGE

Gefülltes Seezungenfilet | Pfifferlinge | Lauch

RHÖNER MAIBOCK

Gebratener Rücken | Aprikosen | wilder Brokkoli | Sellerieravioli

WEISSE SCHOKOLADE ✓

Himbeeren | Holunderblütenschaum | Sauerklee

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN ✓

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf

MENÜ KOMPLETT

138,00 Euro / korrespondierende Weine 65,00 Euro

MENÜ 6 GANG (OHNE KÄSE)

118,00 Euro / korrespondierende Weine 58,00 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE KÄSE & WEIDEHUHN)

108,00 Euro / korrespondierende Weine 48,00 Euro

MENÜ 4 GANG (OHNE KÄSE, WEIDEHUHN & LEIPZIGER ALLERLEI)

98,00 Euro / korrespondierende Weine 38,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

KOPFSALATHERZEN ✓

Dillvinaigrette | Radieschen | Meerrettich | Pumpernickel

MARINIRTER GEMÜSESALAT ✓

Crottin de Chavignol | Haselnüsse | Kerbelschaum

RAVIOLI ✓

Fontinakäse | Blattspinat | Misocreme

FRÄNKISCHER SPARGEL ✓

Bärlauchhollandaise | Bio-Ei | neue Kartoffeln

WEISSE SCHOKOLADE ✓

Himbeeren | Holunderblütenschaum | Sauerklee

MENÜ KOMPLETT

74,00 Euro

WEINBEGLEITUNG

2019 RÖDELSEER KÜCHENMEISTER SAUVIGNON BLANC ERSTE LAGE

Weingut Paul Weltner | Rödelsee | Franken

0,1l / 8,50 Euro

2018 ASTHEIMER CHARDONNAY QBA

Weingut Rudolf Fürst | Bürgstadt | Franken

0,1l / 10,00 Euro

2018 GRAACHER DOMPROBST RIESLING BB

Weingut Blesius | Graach | Mosel

0,1l / 9,00 Euro

2017 „HIMMELSPFAD“ SILVANER GG

Weingut Rudolf May | Retzstadt | Franken

0,1l / 14,00 Euro

2017 MAURITIUS DOC CUVÉE AUS LAGREIN & MERLOT

Kellerei Bozen | Bolzano | Südtirol

0,1l / 14,00 Euro

2015 ESSINGER SONNENBERG CABERNET SAUVIGNON BEERENAUSLESE

Weingut Frey | Essingen | Pfalz

5cl / 10,00 Euro

2018 RETZSTADTER LANGENBERG RIESLANER SPÄTLESE FRUCHTSÜSS

Weingut Rudolf May | Retzstadt | Franken

0,1l / 8,50 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

65,00 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ 6 GANG

58,00 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ 5 GANG

48,00 Euro

WEINBEGLEITUNG MENÜ 4 GANG

38,00 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

CARABINERO

Limetten | Kohlrabi | grüner Apfel

28,00 Euro

LEIPZIGER ALLERLEI

Hechtklößchen | Flusskrebse | Spargel | Morcheln | Erbsen

28,00 Euro

ZWISCHENGÄNGE

SEEZUNGE

Gefülltes Seezungenfilet | Pfifferlinge | Lauch

26,00 Euro

HAUPTGÄNGE

RHÖNER MAIBOCK

Gebratener Rücken | Aprikosen | wilder Brokkoli | Sellerieravioli

42,00 Euro

DESSERTS

WEISSE SCHOKOLADE

Himbeeren | Holunderblütenschaum | Sauerklee

16,00 Euro

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf


14,00 - 18,00 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

www.laudensacks.de