

LAUDENSACKS GOURMET- MENÜ

21.05. – 25.06.2025

Frederik Perle
Küchenchef



MENÜ

HASSENBACHER SAIBLING

Rauchaal Sud | Nordsee Krabben | Alb Linsen | fermentierter Spitzkohl



CARABINERO

Bisque | Erbse | Ingwer

NORDSEE STEINBUTT

Tomate | Kapern | Salatherzen | Kaffir Limette

IMPERIAL WACHTEL

Spargel | Gartengemüse | Amalfi Zitrone | Kräuter Pesto

RHÖNER REH

Pinienkerne | Trüffeljus | grüner Spargel | Pommes Dauphine

FOURME D`AMBERT

Rhabarber | Himbeere | Radicchio Castelfranco

GARIGUETTE ERDBEERE

Pistazieneis | Basilikum | Dulcey Schokolade

MENÜ 4 GANG

Saibling | Steinbutt | Reh | Erdbeere

125 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

MENÜ 5 GANG

Saibling | Steinbutt | Wachtel | Reh | Erdbeere

150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 6 GANG

Saibling | Carabinero | Steinbutt | Wachtel | Reh | Erdbeere

165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

180 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

ZIEGENFRISCHKÄSE 🌿

Rote Zwiebelvinaigrette | Radieschen | Pimpernelle

ZUCCHINIBLÜTE 🌿

Gelbes Thai-Curry | Ricotta

ARTISCHOCKE 🌿

Getreide | Eigelb

GARTENGEMÜSE 🌿

Spargel | Amalfi Zitrone | Kräuter Pesto

GRÜNER SPARGEL 🌿

Anis | Mandel | Trüffeljus | Pommes Dauphine

FOURME D`AMBERT 🌿

Rhabarber | Himbeere | Radicchio Castelfranco

MANGO 🌿

Reiseis | Yuzu | Sake

MENÜ 4 GANG

Ziegenfrischkäse | Artischocke | Grüner Spargel | Mango

115 Euro

MENÜ 5 GANG

Ziegenfrischkäse | Artischocke | Gartengemüse | Grüner Spargel | Mango

125 Euro

MENÜ 6 GANG

Ziegenfrischkäse | Zucchini-Blüte | Artischocke | Gartengemüse | Grüner Spargel | Mango

140 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

165 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG - ALKOHOLFREI -

EISENKRAUT & QUITTE

Von Wiesen, Bensheim

0,1l | 8 Euro

30 ALTE APFELSORTEN

Krenzer's aus der Rhön

0,1l | 8 Euro

CUVEE NR. 28

-Apfel | Emmer | Kräuter-

Manufaktur Geiger, Schlat

0,1l | 8 Euro

35 C GRAD

-Sauvignon Blanc | Mirabelle-

Manufaktur Geiger, Schlat

0,1l | 8 Euro

„ROT“

Manufaktur Geiger, Schlat

0,1l | 9 Euro

KOMBUCHA „RASPBERRY“

ROY Brauerei, Berlin

0,1l | 8 Euro

„DIE HÜBSCHLERIN“

Doktorenhof, Venningen

6 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

55 Euro

ZWEI WELTEN, EIN GENUSS

ZIEGENFRISCHKÄSE

Rote Zwiebelvinaigrette | Radieschen | Pimpernelle

RHÖNER REH

Pinienkerne | Trüffeljus | grüner Spargel | Pommes Dauphine

GARIGUETTE ERDBEERE

Pistazieneis | Basilikum | Dulcey Schokolade

MENÜ 3 GANG

95 Euro

Signature Desch

saisonal. regional. persönlich

CARABINERO

Bisque | Erbse | Ingwer

Unser „Signature Desch“, der $\frac{8}{12}$ er Carabinero, ist eine tiefrote Riesengarnele, die vor den Küsten Spaniens gefangen wird. Sie wird auch als die „Königin der Gambas“ bezeichnet.

Hier steht die Produktqualität klar im Vordergrund.

Der intensive Geschmack und die markante Farbe machen sie zu etwas ganz Besonderem.

Wir servieren sie mit einer fein abgestimmten Krustentier Bisque, süßlichen Erbsen und der frischen, leicht würzigen Note des Ingwers.

Diese Kombination bildet einen spannenden Kontrast. Ein elegantes, modernes Gericht mit einer klaren, schnörkellosen Handschrift.

Viel Vergnügen auf Ihrer Genussreise wünscht Ihnen

Frederik Desch
Küchenchef

UPCOMING EVENTS

SO, 29.06.2025 | SCHNITZEL & PEARLS

Glas Champagner | Löffel Kaviar | Tafelwasser | 12:00 Uhr | 59€ p.P.

TWENTIES MENÜ

JUNGE FEINSCHMECKER AUFGEPASST!

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



JETZT UNSEREM
GOURMET
WHATSAPP
CHANNEL
BEITRETEN!

