

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET- MENÜ

15.04. – 23.05.2026

Frederik Pasche
Küchenchef

www.laudensacks.de



MENÜ

BALFEGO THUNFISCH

Austernblatt Emulsion | grüner Spargel

NORWEGISCHER KAISERGRANAT

Cassoulet | Gelbe Bete | Aprikose | Kurkuma

NORDSEE STEINBUTT

Amalfi Zitronenöl | fränkischer Spargel | Kopfsalat

Signature Dish
saisonal. regional. persönlich

EIFELER KANINCHEN

Guanciale | Parmesan | Bärlauch | Fregola Sarda

RHÖNER REHRÜCKEN

Kardamom-Pfefferjus | Erbsen | Pistazie | geröstete Karotte

FROMAGE BLANC

Zitrone | Shio Koji | Piemonteser Haselnuss

ERDBEERE

Ganache | Miso | Macadamianuss

MENÜ 4 GANG

Thunfisch | Steinbutt | Reh | Erdbeere
125 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

MENÜ 5 GANG

Thunfisch | Steinbutt | Kaninchen | Reh | Erdbeere
150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 6 GANG

Thunfisch | Kaisergranat | Steinbutt | Kaninchen | Reh | Erdbeere
165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

180 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

GRÜNER SPARGEL

Austernblatt Emulsion | Wasabi

GELBE BEETE

Ravioli | Ricotta | Aprikose | Kurkuma

FRÄNKISCHER SPARGEL

Amalfi Zitronenöl | Kopfsalat | Brunnenkresse

FREGOLA SARDA

Bärlauch | Parmesan | Wurzeln

GERÖSTETE KAROTTE

Morcheln | Erbsen | Sauerampfer

FROMAGE BLANC

Zitrone | Shio Koji | Piemonteser Haselnuss

RHABARBER

Kokos Ganache | Pandan

MENÜ 4 GANG

Grüner Spargel | Fränkischer Spargel | geröstete Karotte | Rhabarber

115 Euro

MENÜ 5 GANG

Grüner Spargel | Fränkischer Spargel | Fregola Sarda | geröstete Karotte | Rhabarber

125 Euro

MENÜ 6 GANG

Grüner Spargel | Gelbe Beete | Fränkischer Spargel | Fregola Sarda | geröstete Karotte | Rhabarber

140 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

165 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ALKOHOLFREI -

ZERO -WEISS-
Weingut Bürgerspital, Würzburg
8 Euro

ZITRONEN ESSENZ
Rosebottel, Ulm
8 Euro

CUVEE NR. 28
-Birne | Apfel | Emmer-
Manufaktur Geiger, Schlat
8 Euro

EISENKRAUT & QUITTE
VON WIESEN, Bensheim
8 Euro

CUVEE NR. 4.1
- Apfel | Meersalz-
Manufaktur Geiger, Schlat
8 Euro

ZITRONEN ESSENZ
Rosebottel, Ulm
8 Euro

FERMENTIERTER ERDBEERSAFT MIT SCOPY
Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen
8 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT
55 Euro

ZWEI WELTEN, EIN GENUSS

GRÜNER SPARGEL[🌿]
Austernblatt Emulsion | Wasabi

RHÖNER REHRÜCKEN
Kardamom-Pfefferjus | Erbsen | Pistazie | geröstete Karotte

ERDBEERE
Ganache | Miso | Macadamianuss

WELTEN MENÜ NUR MITTWOCH & DONNERSTAG

MENÜ 3 GANG

95 Euro



Signature Desch

saisonal. regional. persönlich

Eifeler Kaninchen

Guanciale/ Parmesan/ Bärlauch/ Fregola Sarda

Ein Signature Desch, der die ganze Tiefe und Eleganz des Kaninchens aus der Eifel zeigt:

Der sanft gebeizte und in Nussbutter gebratene Rücken präsentiert sich zart und saftig, begleitet von aromatisch geschmorter Keule sowie rosa gebratenen Innereien, die dem Gericht Charakter und Intensität verleihen.

Eine mit Parmesan verfeinerte Velouté verleiht dem Gericht eine klare, tiefe Umami-Struktur und verbindet die Elemente in seidiger Balance.

Fregola Sarda, im Risotto-Stil, mit Safran, Fenchel und getrockneten Tomaten – warm, würzig und von subtiler mediterraner Aromatik getragen.

Bärlauch in verschiedenen Facetten sowie junge Saubohnen und Karotten bringen eine präzise, grüne Frische und unterstreichen die frühlingshafte Leichtigkeit des Gerichts.

Guanciale und Champignons ergänzen mit sanfter Würze und aromatischer Tiefe. Produkt. Handwerk. Herkunft.

Ein Gang, getragen von Respekt vor der Natur und dem Vertrauen unserer Produzenten.

Erleben Sie unseren „Signature Desch“

Frederik Desch