

**LAUDENSACKS**  
GOURMET-RESTAURANT

# LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

*Frederik Pasche*  
Küchenchef

[www.laudensacks.de](http://www.laudensacks.de)



## Menü

Wagyu Rind -Crudo-  
Royal Kaviar | Pfifferlinge | Artischocke | Shoyu

\*\*\*\*

Roter Carabinero  
Tomaten Vinaigrette | Tomate -Indigo Blue- | gegrillte Melone

\*\*\*\*

*Signature Desserts*  
saisonal. regional. persönlich

Ikejimi Stör  
Dashi Beurre Blanc | grüne Sauce | Gurke

\*\*\*\*

Bretonische Seezunge  
Spitzpaprika | fermentierter Knoblauch | Fenchel

\*\*\*\*

Imperial Taube  
-an der Karkasse gebraten-  
Kardamom | Aprikose | Mandel

- Keine Laust auf Taube? Gerne servieren wir tischweise:

### **Heimischer Rehrücken**

\*\*\*\*

Aufgeschlagene Roquefortcreme  
Staudensellerie | Birne | Walnuss

\*\*\*\*

Fränkische Kirsche  
Auslese Vinaigrette | Amalfi Zitrone | Sommer- Kräutersorbet

### **Menü 4 Gang**

Wagyu Rind | Stör | Taube | Kirsche  
125 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

### **Menü 5 Gang**

Wagyu Rind | Stör | Seezunge | Taube | Kirsche  
150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

### **Menü 6 Gang**

Wagyu Rind | Carabinero | Stör | Seezunge | Taube | Kirsche  
165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

### **Machen Sie 7 daraus!**

180 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

## Vegetarisches Menü

Provence -Artischocke-   
Pfifferlinge I Shoyu

\*\*\*\*

Tomate -Indigo Blue-   
Tomaten Vinaigrette I gegrillte Melone I Salzzitronencreme


\*\*\*\*

Cremiges Eigelb   
Dashi Beurre Blanc I grüne Sauce I Gurke


\*\*\*\*

Polenta   
Spitzpaprika I fermentierter Knoblauch I Fenchel

\*\*\*\*

Spitzkohl   
Verjus I Aprikose I Mandel

\*\*\*\*

Aufgeschlagene Roquefortcreme   
Staudensellerie I Birne I Walnuss

\*\*\*\*

Fränkische Erdbeere   
Cheesecake Mousse I Nussbutter I Sauerampfer

### Menü 4 Gang

Artischocke I cremiges Eigelb I Spitzkohl I Erdbeere

115 Euro

### Menü 5 Gang

Artischocke I cremiges Eigelb I Polenta I Spitzkohl I Erdbeere

125 Euro

### Menü 6 Gang

Artischocke I Amela Tomate I cremiges Eigelb I Polenta I Spitzkohl I Erdbeere

140 Euro

### Machen Sie 7 daraus!

165 Euro

## Getränkebegleitung - Alkoholfrei –

Zero -weiß-  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
8 Euro

\*\*\*\*

Eisenkraut & Quitte  
Von Wiesen, Bensheim  
8 Euro

\*\*\*\*

Cuvee Nr. 27  
-Birne | Apfel | Gurke-  
Manufaktur Geiger, Schlat  
8 Euro

\*\*\*\*

Rosemary  
Weingut am Stein, Würzburg  
9 Euro

\*\*\*\*

Cuvee Nr. 4.1  
- Apfel | Meersalz-  
Manufaktur Geiger, Schlat  
8 Euro

\*\*\*\*

Balsamico Weiß  
Weingut Harald Brügel, Greuth  
8 Euro

\*\*\*\*

Zitronen Essenz  
Rosebottel, Ulm  
8 Euro

Getränkebegleitung Menü Komplett  
55 Euro



## **Ikejimi Stör**

Dashi Beurre Blanc/ grüne Sauce/ Gurke

Dieses Gericht steht sinnbildlich für unsere Küche: Die Idee zu diesem Gericht entspringt der Erinnerung an zwei deutsche Klassiker – Schmorgurken und Frankfurter Grüne Sauce.

Vertraute Aromen werden neu gedacht. Die Begegnung von japanischer Präzision und französischer Finesse, getragen von regionaler Saisonalität. Nach der traditionellen Ikejime-Methode veredelter Stör bildet das Herzstück der Komposition. Seine außergewöhnliche Textur trifft auf eine samtige Dashi-BeurreBlanc von feiner Umami-Tiefe, eine leuchtend grüne Kräuteremulsion und zart geschmorte Gurke mit der Frische von Dill und einer dezenten Senfnote.

Ein Gericht, das Ruhe, Klarheit und handwerkliche Präzision vereint – und unsere kulinarische Handschrift in ihrer reinsten Form erzählt. Kraftvoll im Geschmack und dennoch überraschend leicht.

**Produkt. Handwerk. Herkunft.**

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

Erleben Sie unseren „Signature Desch“