

LAUDENSACKS GOURMET- MENÜ

Frederik Perle
Küchenchef



MENÜ

LABEL ROUGE LACHS

Koji- Zitronenschaum | Erbsen | Koshihikari

ROTER CARABINERO

Tomaten Vinaigrette | Tomate -Indigo Blue- | gegrillte Melone



IJSSELMEER ZANDER

Kalbskopf- Liebstock Vinaigrette | Kopfsalat

BACKHENDL -ODEFEY & TÖCHTER-

Dashi Beurre Blanc | Gurke | Kernöl | Antonius Kaviar

KAVIAR UPGRADE?

ANTONIUS CAVIAR | POLEN

„SIBERIAN“ CAVIAR 30 GRAMM | 75 EURO

RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM

Oregano | Parmesan

KEINE LUST AUF LAMM?

GERNE SERVIEREN WIR TISCHWEISE:

BODENSEE RINDERFILET -21 TAGE DRY AGED-

AUFGESCHLAGENE ROQUEFORTCREME

Staudensellerie | Birne | Walnuss

WEINBERGPFIRSICH

Kombucha | Fingerlimes | Kefir | Sauerklee

MENÜ 4 GANG

Lachs | Zander | Lamm | Pfirsich

140 Euro | korrespondierende Weine 45 Euro

MENÜ 5 GANG

Lachs | Zander | Backhendl | Lamm | Pfirsich

155 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

MENÜ 6 GANG

Lachs | Carabinero | Zander | Backhendl | Lamm | Pfirsich

170 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

185 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

KOSHIHIKARI

Erbse | Salzzitronenschaum | Bimi

TOMATE -INDIGO BLUE-

Tomaten Vinaigrette | gegrillte Melone

KRÄUTERSAITLINGE

Bergkäse | Kampot Pfeffer | Miso Beurre Blanc

GERÖSTETER BLUMENKOHL

Dashi Beurre Blanc | Gurke | Kernöl | Kräuter

AUBERGINE -GESCHMORT & BOLOGNESE-

Parmesan | Oregano | römische Nocke

AUFGESCHLAGENE ROQUEFORTCREME

Staudensellerie | Birne | Walnuss

FRÄNKISCHE KIRSCH

Auslese Vinaigrette | Amalfi Zitrone | Kräutersorbet

MENÜ 4 GANG

Koshihikari | Kräutersaitling | Aubergine | Kirsche

125 Euro

MENÜ 5 GANG

Koshihikari | Kräutersaitling | Blumenkohl | Aubergine | Kirsche

135 Euro

MENÜ 6 GANG

Koshihikari | Tomate | Kräutersaitling | Blumenkohl | Aubergine | Kirsche

145 Euro

MACHEN SIE 7 DARAUS!

165 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG - ALKOHOLFREI -

ZITRONEN ESSENZ

Rosebottel, Ulm

8 Euro

MELONEN KOMBUCHA

Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen

8 Euro

ROSEMARY

WEINGUT AM STEIN, Würzburg

9 Euro

EISENKRAUT & QUITTE

Von Wiesen, Bensheim

8 Euro

CUVEE NR. 4.1

- Apfel | Meersalz-

Manufaktur Geiger, Schlat

8 Euro

BALSAMICO WEISS

Weingut Harald Brügel, Greuth

8 Euro

KIRSCH SCOBY

Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen

8 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

55 Euro



Ijsselmeer Zander

Kalbskopf- Liebstöckel Vinaigrette | Kopfsalat

Unser Signature Dish vereint die feine Eleganz des Ijsselmeer-Zander mit der aromatischen Umami-Tiefe von Kalbskopf.

Buttriges Kartoffelpüree, Liebstöckel und Kopfsalat verleihen dem Gericht Balance und Frische, während Osietra-Kaviar den abschließenden Akzent setzt.

Kraftvoll im Geschmack und zugleich von bemerkenswerter Leichtigkeit.

Produkt. Handwerk. Herkunft.

Ein Gang, der unsere Philosophie widerspiegelt – geprägt von Respekt vor der Natur, kompromisslosem Handwerk und dem Vertrauen in unsere Produzenten.

Erleben Sie unseren „Signature Desch“