LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ



Frederik Roscle

Küchenchef

www.laudensacks.de

Menü

Toro vom Blauflossen Thunfisch
Royal Kaviar I Kohlrabi I Sonnenglanz Apfel I rote Zwiebel

****

Norwegische Jakobsmuschel
Fenchel Verveine Aufguss I Mandarinenöl

****

Heimischer Zander -Winzerinnen Art-
Marone I Silvaner Trauben

-wie wäre es mit weissem Trüffel aus Umbrien? -
Upgrade 2 Gramm à 20 Euro

****

Gebratenes Kalbsbries
Perigord Trüffel I Parmesan Nage I schwarzer Pfeffer

****

Peking Ente -Odefey & Töchter-
Ume Pflaume I Bittersalate

Keine Lust auf Ente?
Fragen Sie unser Team nach einer Alternative,
allerdings nur **tischweise**

****

Vacherin Mont d´Or
Kartoffel I Cornichons I Speck

****

Origin Kuvertüre -Morogoro 68%-
Birne I Haselnuss

Menü 5 Gang
Thunfisch I Zander I Kalbsbries I Ente I Origin Küvertüre
155 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

Menü 6 Gang
Thunfisch I Jakobsmuschel I Zander I Kalbsbries I Ente I Origin Küvertüre
170 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

Machen Sie 7 daraus!
185 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

Vegetarisches Menü

Seidentofu
Tonburi I Kohlrabi I Apfel I rote Zwiebel

****

Fenchel
Verveine Aufguss I Mandarinenöl

****

Spitzkohl
Silvaner Trauben I Marone

****

Fregola Sarda
Perigord Trüffel I Parmesan I cremiges Eigelb

****

Butternut Kürbis
Umami Bouillon I Ume Pflaume I Bittersalate

****

Cremesorbet vom Rhöner Apfel
Cidre I Kernöl

****

Brombeere
Grand Cru Kuvertüre I Shiso

Menü 5 Gang
Seidentofu I Spitzkohl I Fregola Sarda I Chicorée I Brombeere
135 Euro

Menü 6 Gang
Seidentofu I Fenchel I Spitzkohl I Fregola Sarda I Chicorée I Brombeere
145 Euro

Machen Sie 7 daraus!
165 Euro

Getränkebegleitung
- Alkoholfrei –

MTH Zero
Bürgerspital, Würzburg
8 Euro

****

Zitronen Essenz
Rosebottel, Ulm
8 Euro

****

Säkt
Naturgetränke GmbH & Co
9 Euro

****

Rosemary
Weingut am Stein, Würzburg
9 Euro

****

Pflaumen Kombucha
Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen
8 Euro

****

Apfelsecco
Krenzers Parkhotel, Ehrenberg-Seiferts
8 Euro

****

Birnen Kombucha
Laudensacks Parkhotel, Bad Kissingen
8 Euro

Getränkebegleitung Menü Komplett
55 Euro

saisonal. regional. persönlich

Signature Gerichte 2026

Als **Vorspeise** oder **Zwischengerichte**

-ZUM AUSTAUSCHEN ODER ERGÄNZEN-

Produkt. Handwerk. Herkunft.

Ehrliche Produkte, klare Aromen und handwerkliche Präzision prägen unsere Küche. Wir verbinden moderne Kochkunst mit natürlicher Leichtigkeit – reduziert, saisonal und authentisch.

Im Mittelpunkt stehen hochwertige, regionale und saisonale Produkte, geprägt von den Jahreszeiten und unserem Respekt vor der Natur. Wir arbeiten mit Sorgfalt, lassen den Zutaten ihren Charakter und geben dem Geschmack den Raum, den er verdient.

Unsere Teller folgen einer klaren Linie: präzise komponiert, ohne Überladung und mit einem bewussten Blick für das Wesentliche. Jede Komponente hat ihren Sinn, jede Technik ihren Zweck. Moderne Methoden setzen wir gezielt ein – stets mit dem Anspruch, den Geschmack zu unterstreichen, nicht die Show in den Vordergrund zu stellen.

Unsere Küche lebt von kompromisslosem Handwerk, der engen Verbundenheit mit unseren Produzenten und dem Vertrauen in die Qualität unserer Zutaten.

Reduziert im Ausdruck. Präzise im Handwerk. Konsequent im Geschmack.

Pate en Croute
Heimisches Reh I Trüffel Vinaigrette I Kräutersalat
28 Euro

Bisque von Krustentieren
Kaisergranat I Fenchel
32 Euro

Zum Teilen für **2 Personen** als Hauptgang:

Beef Wellington
Rinderfilet I Entenleber I Trüffeljus I Sauce Riche
Extra Hauptgang 59 Euro p.P. oder Upgrade 30 Euro p.P.

Frederik Oesch

A PRODUCTION BY

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

KÜCHENCHEF
Frederick Desch

SOUS CHEF
Marina Dahms
Julius Rüb

Chef de Partie
Jonas Bornkessel
Maria Koberstein

Azubis
Lisa Bartenstein
Jack Cunningham
Patrick Rölling

Spüler-Maschine
Haseb Niazi

Restaurant-Leiter/Sommelier
Sebastian Gottherr

stellvertr. Restaurant-Leiter
Waldemar Müller

Azubis
Theresa Ries

MADE POSSIBLE BY ALL OF US

© 2026 · TEAMWORK MAKES IT HAPPEN