

## Vorspeisen

### Gänseleber

marinierte Gänseleber, geräucherter Aal, Birne, Feldsalatsaft 23 Euro

### Gemüsesalat

Lauwarm marinierte Gemüse, Blattsalate, Brotchips 14 Euro  
mit gebratenem Hummer 27 Euro

### Maronenbrioche –vegetarisch-

Steckrübe, Feige 16 Euro

## Suppe

### Petersilienwurzelschaumsuppe

Kalbsbries, Graupen, Vadouvan 16 Euro

## Zwischengänge

### Süßkartoffel –vegetarisch-

wilder Brokkoli, Purple Curry, Kokos 17 Euro

### Heilbutt

gebratene Tranche vom Heilbutt, Meerrettich,  
gelbe und rote Bete 26 Euro

als Hauptgericht 34 Euro

## Hauptgänge

### Ente

gebratene Ente, Entenconfit, Purple Curry, Kokos, wilder Brokkoli, Süßkartoffel 32 Euro

### Hirschkalb

rosa gebratene Medaillons, Feigen, Steckrüben, Maronenbrioche 37 Euro

### Rind

gebratenes Rinderrückensteak, Rotweinschalotten, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin 28 Euro

## Dessert

### Trüffel & Walnuss

Falscher Trüffel, Trüffelcreme, Schokoladenerde,  
geröstete Walnüsse, Walnusscreme, Walnusseis 14 Euro

### Grapefruit & Creme fraiche

Grapefruitcreme, Grapefruitgelee, Grapefruitbaissier, Creme fraiche-Eis 14 Euro

## Käse vom Wagen

Käse vom Wagen-Maitre Affineur Waltmann, Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf 12-18 Euro

## Menü

### **Gänseleber**

marinierte Gänseleber, geräucherter Aal, Birne, Feldsalatsaft

\*\*\*

### **Petersilienwurzelschaumsuppe**

Kalbsbries, Graupen, Vadouvan

\*\*\*

### **Heilbutt**

gebratene Tranche vom Heilbutt, Meerrettich,  
gelbe und rote Bete

\*\*\*

### **Hirschkalb**

rosa gebratene Medaillons, Feigen, Steckrüben, Maronenbrioche

\*\*\*

### **Käse vom Wagen - Maitre Affineur Waltmann**

Zwetschgen-Ingwersenf, Feigensenf

\*\*\*

### **Trüffel & Walnuss**

Falscher Trüffel, Trüffelcreme, Schokoladenerde,  
geröstete Walnüsse, Walnussschokolade, Walnusseis

#### **Menü komplett**

Korrespondierende Weine

**99 Euro**

59 Euro

#### **Menü mit 5 Gängen (ohne Käse)**

Korrespondierende Weine

**88 Euro**

49 Euro

#### **Menü mit 4 Gängen (ohne Käse/ohne Petersilienwurzelschaumsuppe)**

Korrespondierende Weine

**78 Euro**

39 Euro

## HUMMERMENÜ

(jeden zweiten Freitag auf Vorbestellung zu den unten angegebenen Terminen)

### **Hummer -mariniert-**

Birne, geräucherter Aal, Feldsalatsaft

\*\*\*

### **Hummerschaumsuppe**

Hummerwantan, gelbe und rote Bete

\*\*\*

### **Hummer -glasiert-**

Purple Curry, wilder Brokkoli, Süßkartoffeln

\*\*\*

### **Trüffel & Walnuss**

Falscher Trüffel, Trüffelcreme, Schokoladenerde,  
geröstete Walnüsse, Walnussschokolade, Walnusseis

**Thomas Hüttl empfiehlt:**

**2016 „BIG BLESIIUS“** Riesling QbA  
Weingut Blesius, Graach/Mosel

**48 Euro**

## Hummermenü

Vier Gang-Menü (drei Gänge vom Hummer mit Dessert)

**92 Euro**

Termine: 08. Dezember und 15. Dezember 2017

Bitte reservieren Sie Ihr Hummermenü Tel. 0971 72240 [info@laudensacks-parkhotel.de](mailto:info@laudensacks-parkhotel.de)

(Änderungen bezüglich der Beilagen behalten wir uns saisonal bedingt vor.)

## Vegetarisches Menü

### Wintergemüse

marinierte, winterliche Gemüse, schwarze Nüsse, Meerrettich, Bittersalate

\*\*\*

### Süßkartoffel

wilder Brokkoli, Purple Curry, Kokos

\*\*\*

### Maronenbrioche

Steckrübe, Feige

\*\*\*

### Trüffel & Walnuss

Falscher Trüffel, Trüffelcreme, Schokoladenerde,  
geröstete Walnüsse, Walnussschokolade, Walnusseis

oder

### Grapefruit & Creme fraiche

Grapefruitcreme, Grapefruitgelee, Grapefruitbaiser, Creme fraiche-Eis

## Vegetarisches Menü

Vier Gang-Menü

**56 Euro**

## Weinmenü am Donnerstag:

Vier Gänge aus dem aktuellen Menü inkl. Weinbegleitung

**98 Euro**

## Spezielles Menü am Sonntag: (außer an den Feiertagen)

Drei Gänge mit Wahlmöglichkeit des Hauptgerichtes zum Preis von

**49 Euro**

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit entsprechender Kennzeichnung.