LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

27.03. – 24.04.2024

Frederik Wasche
Küchenchef

www.laudensacks.de

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Menü

Rhöner Saibling
- leicht geräuchert-
Krabbenvinaigrette I Miso I grüner Spargel

****

Asiatische Bouillabaisse
Jakobsmuschel I Sepia I Edamame

****

Steinbutt
Spargel I Yuzu I Schnittlauch

****

Kanichenballotine
Sauerklee I Erbsen I Radieschen I Sherry-Morcheln

****

Poltinger Lamm
Salzzitronenjus I Artischoke I Minzspinat I Polenta

****

Rhabarber
Himbeeren I Thai Basilikum I weiße Schokolade

****

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann
Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse

Menü Komplett
185 Euro | korrespondierende Weine 75 Euro

Menü 6 Gang (ohne Käse)
165 Euro | korrespondierende Weine 65 Euro

Menü 5 Gang (ohne Käse & Bouillabaisse)
150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Vegetarisches Menü

Grüner Spragel
Miso- Hollandaise I Fingerlimes I Sumach

****

Fränkische Karotten
Schnittlauch-Hüttenkäse I Mönchbart

****

Gedämpfter Bao Bun
Wasabi I Fenchel-Dashi I Safran

****

Cassoulet von Frühlingsgemüse
Cremiges Eigelb I Kartoffelcroutons

****

Artischocke
Polenta I Minzspinat

****

Brombeere
Ricotta I Sauerampfer

Menü Komplett
140 Euro

Menü 5 Gang (ohne Bao Bun)
120 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Getränkebegleitung
- Alkoholfrei –

Cuvee Nr. 28
Apfel I Emmer I Kräuter
0,1l | 8 Euro

****

Cuvee Nr. 12
Schwarzriesling I Johannisbeerzweige
0,1l | 8 Euro

****

Rosebottel Essence
Quitte I Zitrone
2 cl | 6 Euro

****

Rosenmond-Balsam
Doktorenhof
5 Euro

****

Hydrolat
0,1l | 8 Euro

****

Inspiration 4.2
Rote Johannisbeere I Apfel I Brombeere
0,1l I 8 Euro

Getränkebegleitung Menü Komplett
40 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

A LA CARTE

Vorspeise

Rhöner Saibling
- leicht geräuchert-

Krabbenvinaigrette I Miso I grüner Spargel

28 Euro

****

Grüner Spragel

Miso- Hollandaise I Fingerlimes I Sumach

26 Euro

Zwischengänge

Asiatische Bouillabaisse

Jakobsmuschel I Sepia I Edamame

35 Euro

****

Steinbutt

Spargel I Yuzu I Schnittlauch

35 Euro

****

Kanichenballotine

Sauerklee I Erbsen I Radieschen I Sherry-Morcheln

32 Euro

****

Fränkische Karotten

Schnittlauch-Hüttenkäse I Mönchbart

30 Euro

****

Gedämpfter Bao Bun

Wasabi I Fenchel-Dashi I Safran

32 Euro

****

Cassoulet von Frühlingsgemüse

Cremiges Eigelb I Kartoffelcroutons

32 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

A LA CARTE

Hauptgänge

Poltinger Lamm
Salzzitronenjus I Artischoke I Minzspinat I Polenta
48 Euro

****

ARTISCHOCKE
Polenta I Minzspinat
44 Euro

Desserts

Rhabarber
Himbeeren I Thai Basilikum I weiße Schokolade
22 Euro

****

Brombeere
Ricotta I Sauerampfer
22 Euro

Käse

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann
Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse
24 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Lassen Sie sich begeistern!

Gerne können Sie Ihre Reservierung telefonisch unter der Rufnummer 0971 7224-0 durchgeben.

Reservierungsanfragen können Sie jederzeit per E-Mail an info@laudensacks.de schicken.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag

ab 18.00 Uhr

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Gourmet-Events 2024

Hummermenü

Genießen Sie den König des Meeresbodens aus der Sterneküche von Frederik Desch, beginnend mit feinen Häppchen und einem Amuse Bouche.

Das Menü wird in vier feinen Gängen serviert, arrangiert mit den Produkten der jeweiligen Jahreszeit und schließt mit einem Dessert aus unserer Patisserie ab.

Termine: Freitag, 12. April 2024
Freitag, 18. Oktober 2024
Freitag, 15. November 2024

Inklusive: 4-Gang-Menü I 3 Gänge vom Hummer I Dessert

Weitere Informationen:
www.laudensacks.de/events/hummermenu

****

Winzer-Wednesday

Frischer Wind belebt die heimischen Weinberge, alte Klassiker mit neuen Methoden. Erleben Sie die nächste Generation der Winzer und Ihre Weine. Passend dazu servieren wir Ihnen ein 4-Gänge aus der Sterneküche von Frederik Desch.

Genießerpreis: 145 Euro / Person
Beginn: 18:30 Uhr
Teilnehmerzahl: max. 25 Personen
Inklusive: 4-Gang-Menü | 4 Glas Wein

Termine:
Mittwoch, 03. April mit Tobi Winkler und Thomas Patek
Mittwoch, 08. Mai mit Maximilian Zang, Ökohof Zang
Mittwoch, 06. November mit Lukas Herrmann, Gut Willhelmsberg
Mittwoch, 04. Dezember mit Nicolas Olinger

Reservieren Sie schon jetzt für sich, Ihre Familie oder Freunde einen Tisch und zögern Sie nicht sich bei Fragen oder Wünschen bei uns zu melden.

Hinweis

Sehr geehrte Gäste,
bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Ihr Laudensacks-Team