

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENÜ

24.04. – 25.05.2024



Frederik Pesole

Küchenchef

www.laudensacks.de

MENÜ

MEERÄSCHE

Escabeche | Herzmuschel | Bottarga | Mairübe

ROTE TIEFSEE-GARNELE

Krustentier-Hollandaise | Zitronengras | Myoga

LABEL ROUGE LACHS

Tramezzini | Apfel | Cidre | Spitzkohl | Sauce Normande

RICOTTA GNOCCHI

Schwarzfederhuhn | Eigelb | Spargel | Erbse

MAIBOCK

Purple Curry | Mispel | Kohlrabi

GARIGUETTE ERDBEERE

Malzcrumble | Heu-Eis

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 & GARNELE)

150 Euro | korrespondierende Weine 55 Euro

VEGETARISCHES MENÜ


FRÄNKISCHER WEINBAUERNKÄSE 
rote Zwiebelvinaigrette | Radieschen | Pimpernelle

POVERADE 
Kapern-Zitronenjus | gegrilltes Paprikarelish

ZUCCHINIBLÜTE 
gelbes Thai-Curry | Ricotta

SPARGEL 
Hollandaise | Zuckerschote | Sauerampfer

KOHLRABI- PASTRAMI 
Erbse | Karotte

BURRATA 
Aprikose | Holunderblüte

MENÜ KOMPLETT

140 Euro

MENÜ 5 GANG (OHNE POVERADE)

125 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG
- ALKOHOLFREI -

CUVEE NR. 28

Apfel | Emmer | Kräuter

0,1l | 8 Euro

ROSEBOTTEL

Zitronenessenz | Tonic

0,1l | 7 Euro

TRÄNE DER KLEOPATRA

Doktorenhof

0,1l | 8 Euro

CUVEE NR. 21

Apfel | Birne | Heublume

0,1l | 8 Euro

HYDROLAT

0,1l | 9 Euro

HOLUNDERSPRITZ

0,1l | 9 Euro

GETRÄNKEBEGLEITUNG MENÜ KOMPLETT

45 Euro

A LA CARTE

VORSPEISE

MEERÄSCHE

Escabeche | Herzmuschel | Bottarga | Mairübe

28 Euro

FRÄNKISCHER WEINBAUERNKÄSE

rote Zwiebelvinaigrette | Radieschen | Pimpernelle

26 Euro

ZWISCHENGÄNGE

ROTE TIEFSEE-GARNELE

Krustentier-Hollandaise | Zitronengras | Myoga

35 Euro

LABEL ROUGE LACHS

Tramezzini | Apfel | Cidre | Spitzkohl | Sauce Normande

35 Euro

RICOTTA GNOCCHI

Schwarzfederhuhn | Eigelb | Spargel | Erbse

32 Euro

POVERADEN 

Kapern-Zitronenjus | gegrillte Paprika

30 Euro

ZUCCHINIBLÜTE 

gelbes Thai-Curry | Ricotta

32 Euro

SPARGEL 

Hollandaise | Zuckerschote | Sauerampfer

32 Euro

A LA CARTE

HAUPTGÄNGE

MAIBOCK

Purple Curry | Mispel | Kohlrabi

48 Euro

KOHLRABI- PASTRAMI 

Erbse | Karotte

44 Euro

DESSERTS

GARGUETTE ERDBEERE 

Malzcrumble | Heu-Eis

22 Euro

BURRATA 

Aprikose | Holunderblüte

22 Euro

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN 

Feigensenf | Zwetschgen-Ingwersenf | Aprikosen Chutney | Trauben | Nüsse

24 Euro



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



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, 18. Oktober 2024
Freitag, 15. November 2024

Inklusive: 4-Gang-Menü | 3 Gänge vom Hummer | 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.

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

Termine:

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