LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

LAUDENSACKS GOURMET-MENU

27.03. – 24.04.2024

Frederik Wasche
Küchenchef

www.laudensacks.de

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Menu

Smoked Char from the Rhön
crab vinaigrette I miso I green asparagus

****

Asian Bouillabaisse
scallop I sepia I soy bean

****

Turbot
asparagus I yuzu I chives

****

Ballotine of Rabbit
sorrel I peas I radish I sherry-morrels

****

Poltinger Lamb
Salt lemon jus I artichoke I mint spinach I polenta

****

Rhubarb
raspberry I thai basil I white chocolate

****

Selection of Cheese from Maitre Affineur Waltmann
fig mustard | ginger-plum mustard | apricot chutney | grapes | nuts

complete Menu
185 Euro | wine flight 75 Euro

6 course Menu (without cheese)
165 Euro | wine flight 65 Euro

5 course Menu (without cheese & Bouillabaisse)
150 Euro | wine flight 55 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Vegetarian Menu

Green Asparagus
miso- hollandaise I fingerlimes I sumach

****

franconian Carrots
chives-cottage cheese I „Mönchbart“

****

Bao Bun
wasabi I fennel-dashi I saffron

****

Cassoulet of spring vegetables
creamy eegyolk I potato croutons

****

artichoke
polenta I mint spinach

****

Blackberry
ricotta I sorrel

complete Menu
140 Euro

5 course Menu (without Bao Bun)
125 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

Beverage Pairing
- non Alcohol –

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

Beverage pairing complete Menu
40 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

A LA CARTE

Starter

Smoked Char from the Rhön
crab vinaigrette I miso I green asparagus
28 Euro

****

Green Asparagus
miso- hollandaise I fingerlimes I sumach

26 Euro

Middle course

Asian Bouillabaisse
scallop I sepia I soy beans
35 Euro

****

Turbot
asparagus I yuzu I chives
35 Euro

****

Ballotine of Rabbit
sorrel I peas I radish I sherry-morrels
32 Euro

****

franconian Carrots
chive-cottage cheese I „Mönchbart“
30 Euro

****

damped Bao Bun
wasabi I fennel-dashi I saffron
32 Euro

****

Cassoulet of Spring Vegetables
creamy eggyolk I potato croutons
32 Euro

LAUDENSACKS
GOURMET-RESTAURANT

A LA CARTE

Main Course

Poltinger Lamb
salt lemon jus I artichoke I mint spinach I polenta
48 Euro

****

ARTICHOKE
polenta I mint spinach
44 Euro

Desserts

Rhubarb
raspberry I thai basil I white chocolate
22 Euro

****

Blackberry
ricotta I sorrel
22 Euro

Käse

Selection of Cheese from Maitre Affineur Waltmann
fig mustard | ginger-plum mustard | apricot chutney | grapes | nuts
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