

Restaurant Laurus hat sich stark verjüngt!



MICHELIN BIB GOURMAND

Die junge Küchencrew vom Laurus:

Willy Sacher, Hanna Lehmann, Giulia Künstler und Alfred Preißler.

Seit August arbeiten vier junge Köche in der Laurus Küche, alle sind jünger als 30 Jahre und alle sind Köche aus Leidenschaft. Davon können Sie sich jetzt gleich überzeugen. Die Leitung hat die Küchenchefin Hanna Lehmann: „Ich möchte mich dafür einsetzen, dass Sachsen als Genussregion wahrgenommen wird und mit meiner Arbeit im Laurus Menschen für gutes Essen begeistern.“

Laurus erhielt für 2019 den „Bib Gourmand“ von Michelin, das ist sozusagen der „kleine Stern“. „Diesen wollen wir unbedingt verteidigen!“, sind sich die vier einig.

„Gute Produkte, die schön zur Geltung gebracht werden“ seien ebenso wichtig wie „eine moderate Rechnung“. „Wo Qualität und Preis stimmen, da macht es einfach Spaß zu essen“, so Ralf Flinkenflügel, Chefredakteur des Guide Michelin Deutschland.

Unsere Köche verwenden garantiert keine Geschmacksverstärker und keine Konservierungsstoffe. Die meisten Zutaten stammen aus unserer Region, einiges bauen wir sogar selbst an. Damit gilt: Kurze Wege zum langen Genuss! Gern möchten wir dazu beitragen, dass Gesundheit und Genuss zusammen gehören.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gern und halten spezielle Speisen bereit. Über Allergene informieren Sie unsere Köche und das Servicepersonal. Wir wünschen guten Genuss!

CHEF'S TABLE MENÜ

Entdecken Sie die Vielfalt der Laurus-Küche mit einem Degustations-Menü!

Der Chef's Table steht eigentlich mitten in der Küche und ist für VIP's und besondere Gäste bestimmt. Wir machen es Ihnen etwas bequemer und haben diesen Tisch direkt am Rand der Küche platziert. Für uns sind alle Gäste VIP's. Wir laden Sie ein, an unserem Logenplatz die Köche in voller Aktion zu beobachten!

Was passiert am Chef's Table?

Sie sitzen vis à vis vom Küchen-Team und haben die Chance, „sich durch die Karte zu essen“. Genießen Sie sechs Gänge mit verschiedenen Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts. Wir bieten Ihnen einen kulinarischen Überblick unserer Speisekarte, frisch für Sie zubereitet.

**Chef's Table Menü
in sechs Gängen**

65

Sie haben die Möglichkeit, einige Tricks von der Küchenchefin zu erfahren und werden Zeuge, wie aus besten Zutaten mit viel handwerklichem Geschick besondere Gerichte entstehen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Chef's Table Menü nur auf Vorbestellung anbieten können, geeignet für zwei bis acht Gäste.

Wir kochen gern für Sie und wünschen Ihnen einen unterhaltsamen und besonderen Genuss!

APERITIF – EMPFEHLUNG

Quincy

Birnen-Quitten-Sirup / Gin

Zitronensaft / Prosecco

Fruchtig-frischer Drink

von Obst aus dem Laurus-Garten!

0,1 l

5,9

VIELLEICHT AUCH OHNE ALKOHOL

Erfrischender hausgemachter Genuss!

Walnussblatt-Zitronenmelisse

Eis-Tee

0.25 l

3.5

WEIN – EMPFEHLUNG

2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA

Weingut Martin Schwarz, Meißen, Sachsen

Von einer der besten Riesling-Lagen in Sachsen mit
frischem Zitruston und kraftvollem mineralischem Abgang

*„Genialer Riesling von meinem
sächsischen Lieblingswinzer.“ (Norbert Hanussek)*

0,1 l

7,9

0,2 l

15,0

0,75 l

42,0

KÜRBIS-MENÜ

Kalbstatar (handgeschnitten)

Kürbiscarpaccio / eingelegte Sumachschalotten / Wildfruchtbruniose / Sauerklee
(Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

2015 Bourgogne "Perrières" Blanc*

*Clos du Moulin aux Moines, Burgund
Chardonnay*

Kalbsbries

Kürbiscreme / gebrannter Lauch / eingelegter Kürbis
(Von hier: Laurus Garten)

2016 Pinot Blanc (Weißburgunder), trocken*

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

Gebatener Wolfsbarsch

Kürbis-Risotto
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Kürbiskuchen (V)

Kandierter Kürbis / Sauerrahm-Eis / Kürbiskern-Schaum / karamellisierte Kürbiskerne
(Von hier: Rollemühle, Waldkirchen; Bio-LandgartenLaurus Garten)

2008 Tokaji Cuvée Ilona, edelsüß*

*Weingut Királyudvar, Tokaji
Furmint / Hárslevelü*

		Menü	Weinbegleitung
3 Gänge	Vorspeise zur Wahl	39	17
4 Gänge	(nichts verpasst!)	49	22

HERBST-GOURMET-MENÜ

Ziegenkäse (V)

Gebackene rote Bete / schwarze Walnuss / Holunderbeeren / Brioche
(Von hier: Ziegenhof Friedrich, Waldenburg; Gärtnerei Liebers, Oberlichtenau;
Laurus-Kräutergarten)

2017 Grauburgunder, trocken

Roths Gut Meißen, Tim Strasser, Sachsen

Maronensüppchen (V)

Kürbiskern-Panko-Crunch
(Von hier: Laurus Kräutergarten, Rollemühle, Waldkirchen)

2016 Spätburgunder Rosé, feinherb QbA*

Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe

Kürbis-Risotto (V)

Eingelegte Kürbisschlaufen / Wildkräuter
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus-Kräutergarten)

2016 SP68 Bianco IGT Sicilia, trocken*

*Weingut Occhipinti, Sizilien
Albanello / Muskateller*

Gebratener Wolfsbarsch

Fenchelcreme / gegrillter Kopfsalat / Zitronencreme / Kräutersauce
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Hirschrücken im Wald

Pastinake / gezupfte Rosenkohlblätter / Pilze / Brombeeren
(Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

2016 „Rot von Schwarz“, trocken QbA

Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Apfeldessert (V)

Zimtwaffel / Milchreis-Schaum / Apfel in Variation
(Von hier: Laurus Garten, Rollemühle, Waldkirchen)

2013 Gewürztraminer Calcaire AAC, süß*

Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

		Menü	Weinbegleitung
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	35	15
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	39	17
4 Gänge	Hauptgang zur Wahl	45	22
6 Gänge	(nichts verpasst!)	72	32

À LA CARTE

KLEINE SPEISEN VORWEG

- Ziegenkäse (V)** 10,0
Gebackene rote Bete / schwarze Walnuss / Holunderbeeren / Brioche
(Von hier: Ziegenhof Friedrich, Waldenburg; Gärtnerei Liebers, Oberlichtenau; Laurus-Kräutergarten)
- Kalbstatar (handgeschnitten)** 15,0
Kürbiscarpaccio / eingelegte Sumachschalotten
Wildfruchtbruniose / Sauerklee
(Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)
- Der Tipp des Gastgebers!
Ceviche vom Wolfsbarsch** 12,0
Kohlrabicannelloni gefüllt mit Krabbenfleisch
Zitrusmayonnaise
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

SUPPEN

- Miesmuschel-Eintopf** 9,0
Weißwein / frisches Gemüse
(Von hier: Laurus Kräutergarten)
- Maronensüppchen (V)** 7,0
mit Kürbiskern-Panko-Crunch
(Von hier: Laurus Kräutergarten)

- Kräuter-Tagliatelle (V)** 14,0
Pilze / flüssiges Eigelb
(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschagwitz; Laurus Kräutergarten)
- Franciacorta "Saten" DOCG Clarabella*** 0,1 l 5,9
Weingut Clarabella Iseo, Lombardei
Chardonnay
Besonders feine Perlage mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten
- Kürbis-Risotto (V)** 12,0
Pilze, eingelegte Kürbisschlaufen / Wildkräuter
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Rollemühle, Waldkirchen; Laurus-Kräutergarten)
- 2016 SP68 Bianco IGT Sicilia, trocken*** 0,1 l 6,0
Weingut Occhipinti, Sizilien 0,2 l 11,5
Albanello / Muskateller
Opulenter Duft nach Orangenblüten, cremig mit Säure im Hintergrund

NEU!

BOWLS

Bowls sind Gerichte, die in Schüsseln (Bowls) angerichtet werden. Das kann mit viel Gemüse aber auch mit Fisch oder Fleisch der Fall sein. Charakteristisch ist eine Vielzahl von frischen Komponenten - unkomplizierter Genuss!

Mexican Bowl (Vegan) 14,0

Quinoa / Kidneybohnen / Tomate / Koriander / Avocado / Tacos
(Von hier: Gärtnerei Liebers; Laurus Kräutergarten)

2016 Spätburgunder Rosé, feinherb QbA* 0,1 l 4,2

Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe 0,2 l 8,0

Fruchtige Aromen nach Himbeeren und Kirschen, deutliche Restsüße

Miso Ramen 14,0

Hähnchen / Frühlingszwiebel / Stunden-Ei

(Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)

2015 Pinot Gris „Tradition“, halbtrocken* 0,1 l 5,8

Domain Albert Mann, Elsass 0,2 l 11,0

Charmante Aromen von Orange, Ananas und Aprikose mit cremiger Struktur

Klassiker:

Gebratener Wolfsbarsch 24,0

Fenchelcreme / gegrillter Kopfsalat / Zitronencreme / Kräutersauce
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

zusätzliche Beilage:

Drillinge in Kräuterbutter 2,5

Lieblingswein des Gastgebers:

2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA 0,1 7,9

Weingut Martin Schwarz, Sachsen 0,2 15,0

Frischer Zitruston, kraftvoller mineralischer Abgang



Klassiker:

Wiener Schnitzel vom sächsischen Wiesenkalb 24,0

Pilz-Kürbis-Gemüse / Drillinge in Kräuterbutter
(Von hier: Laurus Kräutergarten; Metzgerei Gränitz, Chemnitz)

2018 Grüner Veltliner „Wagram“, trocken* 0,1 l 4,2
Weingut Fritsch, Wagram 0,2 l 8,0
Der mit dem „Pfefferl“

Picanha vom Büffel 26,0

Wildpilze / Maronengnocchi / Johannisbeergel
(Von hier: Golden Buffalo, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

2014 Château Gaillard St.-Emilion Grand Cru AOC* 0,1 l 7,5
Vignobles JJ Nouvel, Saint-Emilion, Bordeaux 0,2 l 14,0
Merlot / Cabernet Franc
Noten von Kakao und Waldbeeren, vereint mit Kraft und Finesse

Hirschrücken im Wald 27,0

Pastinake / gezupfte Rosenkohlblätter / Pilze / Brombeeren
(Von hier: Wildhandel Geßner, Grüna; Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

2016 „Rot von Schwarz“, trocken QbA 0,1 l 6,9
Weingut Martin Schwarz, Sachsen 0,2 l 12,9
Spätburgunder / Portugieser
Aromen von Sauerkirschen mit Schokoladennoten, gekonnter Barrique-Ausbau

Für Steak-Liebhaber:

Unsere Küchenchefin hat immer ein gut gereiftes Stück Fleisch (dry aged) vom sächsischen Rind im Kühlhaus, gegrillt auf dem Big Green Egg. Gerne reichen wir Ihnen unsere Steakkarte!

Passend zum Steak:

2016 Dunkelfelder „Meissner Klausenberg“, trocken QW 0,1 l 6,4
Weingut Schuh, Sachsen 0,2 l 11,9
Seltene Rebsorte mit schwarzroter Farbe, Aromen nach Brombeeren und Schokolade



Kürbiskuchen (V)	8,0
Kandierter Kürbis / Sauerrahm-Eis / Kürbiskern-Schaum karamellisierte Kürbiskerne (Von hier: Bio-Landgarten Burgstädt; Rollemühle, Waldkirchen; Laurus Garten)	
2008 Tokaji Cuvée Ilona, edelsüß*	5 cl 8,5
<i>Weingut Királyudvar, Tokaji Furmint / Hárslevelü "Wein der Könige", Aromen nach Marille mit Orangennoten</i>	
Apfeldessert (V)	8,0
Zimtwaffel / Milchreis-Schaum / Apfel in Variation (Von hier: Bio-Landgarten Burgstädt; Laurus Garten)	
2013 Gewürztraminer Calcaire AAC, süß*	5 cl 5,5
<i>Domaine Zind-Humbrecht, Elsass Ein Hauch von Rosenduft, mit Würze und Mineralik und zarter Restsüße</i>	
Laurus Sorbet (V)	5,0
Prosecco Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach den verfügbaren Sorbet-Sorten.	



Für unsere kleinen Gäste haben wir extra Kinder-Gerichte vorbereitet. Selbstverständlich werden auch diese Speisen frisch zubereitet und sind garantiert frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

Zwei kleine Plinsen (Eierkuchen)	6,5
Süß oder herzhaft	
Nudeln	8,5
Käse / Tomatensoße	
Fischstäbchen (selbst gemacht)	10,5
Kartoffeln /Saisongemüse	
Kleines Kalbsschnitzel	14,5
Pastinake / Kartoffeln	
Zum süßen Abschluss: eine Kugel Eis	2,2
Früchte	+1,0

(V) vegetarisch | * bio zertifiziert | Preise in €

FONDUE – GESELLIGER GENUSS IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Erleben Sie von Oktober bis April einen gemütlichen Abend in geselliger Runde rund um den Fondue-Topf. Besonders geeignet für Freunde, Familien und als Teamevent!

Sächsisches Käse-Fondue

Eine cremige Käsemischung mit einem Schuss Dresdner Obstwasser. Der Käse kommt ausschließlich aus kleinen sächsischen Käsereien. (inklusive hausgebackenem Brot, Kartoffeln und Essig-Gemüse)

Preis pro Person: 19

Klassisches Fleisch-Fondue

Alles aus unserer Region: Rind, Schwein und Huhn in aromatischer Brühe mit vier verschiedenen Saucen (inklusive hausgebackenem Brot und Gemüse der Saison)

Preis pro Person: 25

Gourmet-Fondue „Surf & Turf“

Premium-Fleisch vom Rind und Schwein (dry aged) sowie Edelfisch und Garnele aus Wildfang in aromatischer Brühe mit vier verschiedenen Saucen (inklusive hausgebackenem Brot und Gemüse der Saison)

Preis pro Person: 34

Saucen: Fruchtig, Scharf, Kräutrig, À la Laurus

Ergänzungen:

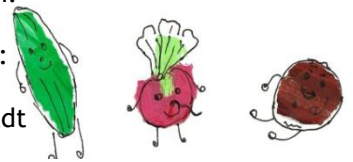
		Preis pro Person
• Vornweg:	Kleines Süppchen	5
	Laurus Fondue-Starter (gemischte Vorspeisenplatte)	10
• Danach:	Überraschungen aus der Patisserie (gemischte Dessertplatte)	9

Buchbar für 4 bis 30 Personen und bitte mindestens zwei Tage im Voraus reservieren!

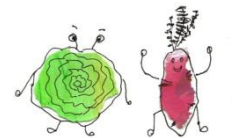
WIR GUCKEN ERST EINMAL WAS VOR UNSERER HAUSTÜR WÄCHST:

Brunnenkresse und viele Kräuter, Mangold, Rettich und anderes Gemüse sowie
Quitten, Mispeln und anderes Obst wachsen in unserem eigenen Garten.

Außerdem kaufen wir bei vielen kleinen guten Erzeugern in der Region:



BIO-Gemüsebetrieb Landgarten Graunitz	09217 Burgstädt
Gärtnerei Liebers	09244 Lichtenau
Fleischerei Heyer	08412 Werdau
Fleischerei Geßner	09224 Chemnitz-Grüna
Metzgerei Gränitz	09125 Chemnitz
BIO-Hof Saupe	09306 Topfseifersdorf
Geflügelhof G. Hinkelmann	09306 Seelitz OT Zschaagwitz
Limbacher Teichwirtschaft Förster	09212 Limbach-Oberfrohna
Fischhof Adorf	09221 Neukirchen-Adorf
Meersteiners Straußenhof	09236 Claußnitz
Golden Buffalo Horst Lüpfer	09217 Burgstädt
C.F. Rolle Mühle GmbH	09437 Waldkirchen
Weingut Klaus Zimmerling (VDP)	01326 Dresden-Pillnitz
Weingut Schloss Proschwitz (VDP)	01665 Zadel über Meißen
Weingut Martin Schwarz	01662 Meißen
Weinkellerei Tim Strasser, Rothes Gut	01662 Meißen
Weingut Schuh	01640 Sörnewitz
Augustus-Rex, Georg W. Schenk	01109 Dresden
Privat-Brauerei Meißner Schwerter	01662 Meißen
KaffeeFee Sachsen	09337 Wüstenbrand
Konditorei Eichler	09217 Burgstädt
Saftmanufaktur Kerstin Lieber	04668 Grimma-Papsdorf



Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.



Liebe Gäste,

im Film kommt an dieser Stelle immer der sogenannte Abspann, in dem alle Mitwirkenden namentlich aufgeführt sind. Wir möchten dies hier ähnlich halten. Alle Mitarbeiter des Laurus-Teams haben ihren speziellen Anteil daran, dass Sie eine genussvolle Zeit im Laurus verbringen können!

Küchenchefin	Hanna Lehmann
Sous Chef	Willy Sacher
Köchin	Giulia Künstler
Koch	Alfred Preißler
Service-Mitarbeiterin	Gabi Gergelyova
Service-Mitarbeiterin	Sabine Thiede
Service-Mitarbeiter	Philipp Trenkmann
Back Office	Anett Uhlmann
Ihre Gastgeber	Carola und Norbert Hanussek