

## Laurus ist vom Gault&Millau mit einer Haube bewertet!



Die junge Küchencrew vom Laurus:  
Willy Sacher, Hanna Lehmann, Giulia Künstler und Alfred Preißler.

Der Gault&Millau schreibt in seiner aktuellen Ausgabe über Laurus: „Es wäre schade, wenn Sie an dieser kleinen Oase des Genusses in weiter kulinarischer Wüste vorüberführen. Am Herd steht die erst 24-jährige Hanna Lehmann, gebürtige Chemnitzerin.“

Schön, dass Sie bereits da sind, freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend!

„Alles aus Lehmanns moderner, gesunder Landhausküche schmeckt frisch und natürlich.“ Dafür erhielt das Laurus-Team 14 Punkte und eine Kochhaube vom renommierten Restaurant-Tester.

„Das macht mich und das ganze Team sehr stolz und ist Ansporn zugleich, den Gästen jeden Abend aufs Neue absolute Qualität auf die Teller zu bringen!“, so die junge Küchenchefin. „Ich möchte mich dafür einsetzen, dass Sachsen als Genussregion wahrgenommen wird und mit meiner Arbeit im Laurus Menschen für gutes Essen begeistern.“

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**

**69**

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

### **Plumero**

Pflaume-Zimt-Sirup / Gin  
Zitronensaft / Prosecco

Fruchtig-winterlicher Drink  
von Pflaumen aus dem Laurus-Garten!

0,1 l

5,9

Gern bieten wir den Aperitif auch ohne Alkohol an.

## WEIN – EMPFEHLUNG

### **2018 Terroir Historic Negre DOQ Priorat**

Weingut Terroir al Limit, Dominik Huber, Priorat  
Carignan / Grenache  
(92/100 Parker Punkte)

Fruchtige Aromen nach Johannisbeeren und Kirschen,  
mit etwas Pfeffer und herben Kräuternoten.

*Gastgeber Norbert Hanussek: "Ich war beim Besuch  
des Weinguts absolut begeistert!"*

0,1 l

6,5

0,2 l

12,0

0,75 l

36,0

SPEISEKARTE „WINTER“ VOM 03.12.19 BIS 29.02.20

WINTER-GOURMET-MENÜ

**Gebratene Jakobsmuschel**

Salat von der Kerbelwurzel / Apfel-Vanille-Vinaigrette / Petersilie  
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)

**2017 Sancerre "Les Caillotes" AOC, trocken\***  
*Vignoble Dauny, Sancerre*

\*\*\*

**Cremesüppchen vom Wurzelgemüse (V)**

Haselnuss-Öl  
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

**2017 „Butibalausi“ Rosado Mallorca DO, trocken\***  
*Weingut Can Majoral SAT, Mallorca*

\*\*\*

**Variation vom Wurzelgemüse (V)**

verschiedene Texturen: Gebackener Sellerie / Selleriecreme / Kerbelwurzel  
knusprige Gemüschips / Wurzelgemüsesud uvm.  
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

**2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC Amphora\***  
*Weingut Francesco Cirelli, Abruzzo*

\*\*\*

**Gebratener Steinbutt**

Topinambur / Zitronen-Kohlrabi / Pomelo  
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

**2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA**  
*Weingut Martin Schwarz, Sachsen*

\*\*\*

**Geschmorte Rehkeule**

Quittenchutney / Selleriepüree / Puntarelle / Haselnuss  
(Wildhandel Geßner, Grüna; Laurus Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)

**2018 Terroir Historic Negre DOQ Priorat**  
*Weingut Terroir al Limit, Dominik Huber, Priorat*  
*Carignan / Grenache*

\*\*\*

**Zitronen-Tarteletts**

Thymian-Eis / Baiser-Masse (abgeflämmt)  
(Von hier Konditorei Hübler, Thalheim; Laurus Garten)

**2015 Château Dudon Sauternes ASC, süß\***  
*Domaine Dudon-Barsac, Sauternes, Bordeaux*

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

## À LA CARTE

### KLEINE SPEISEN VORWEG

<b>Geflügelleber in Portwein glasiert</b>	9,0
Topinamburschaum / Topinamburchips / Sonnenblumen-Baguette (Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)	
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b>	11,0
Salat von der Kerbelwurzel / Apfel-Vanille-Vinaigrette / Petersilie (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)	
<b>Fermentierter Rotkohlsalat (V)</b>	8,0
Birne / karamellierte Walnüsse / Roquefort (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Garten)	

### SUPPEN

<b>Cremesüppchen vom Wurzelgemüse (V)</b>	7,0
Haselnuss-Öl (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)	
<b>Gänseconsommé</b>	8,0
geschmorte Zwiebeln (Von hier: Geflügelhof Hinkelmann, Zschaagwitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)	

<b>Rote Bete Knödel (V)</b>	15,0
Topinambur in Variation, Nussbutter (Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)	
<b>2017 Spätburgunder Rosé, feinherb, QbA**</b>	0,1 l 4,2
<i>Weingut Fuchs-Jacobus, Nahe</i>	0,2 l 8,0
<i>Fruchtige Aromen nach Himbeeren und Kirschen, deutliche Restsüße</i>	
<b>Variation vom Wurzelgemüse (V)</b>	16,0
verschiedene Texturen: Gebackener Sellerie / Selleriecreme / Kerbelwurzel knusprige Gemüsechips / Wurzelgemüsesud uvm. (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)	
<b>2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC Amphora*</b>	0,1 l 6,9
<i>Weingut Francesco Cirelli, Abruzzo</i>	0,2 l 12,9
<i>24 Stunden auf der Maische, komplett in Amphoren ausgebaut, "Orange Wine"</i>	



<b>Gebratener Steinbutt</b>		24,0
Topinambur / Zitronen-Kohlrabi / Pomelo (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)		
zusätzliche Beilage:		
<b>Drillinge in Kräuterbutter</b>		3,5
<b>2016 Riesling „Meißner Kapitelberg“, trocken, QbA</b>	0,1	7,9
Weingut Martin Schwarz, Sachsen	0,2	15,0
<i>Frischer Zitruston, kraftvoller mineralischer Abgang</i>		



<b>Wiener Schnitzel vom sächsischen Kalb</b>		24,0
Sellerie-Kartoffelsalat / Wintersalat / Cranberry-Vinaigrette (Von hier: Metzgerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)		
<b>2018 Wiener Gemischter Satz Nussberg DAC*</b>	0,1	5,2
Weingut Hajszan Neumann, Wien	0,2	9,8
<i>Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Neuburger, Riesling, Traminer Kräuterwürzig und mineralisch, mit angenehmer Säure</i>		
<b>Geschmorte Rehkeule</b>		23,0
Quittenchutneyjus / Selleriepüree / Puntarelle / Haselnuss (Wildhandel Gefner, Grüna; Laurus Kräutergarten; Bio-Landgarten, Burgstädt)		
<b>Lieblingswein des Gastgebers:</b>		
<b>2018 Terroir Historic Negre DOQ Priorat</b>	0,1 l	6,5
Weingut Terroir al Limit, Dominik Huber, Priorat	0,2 l	12,0
<i>Carignan / Grenache (92/100 Parker Punkte)</i>		

#### **Für Steak-Liebhaber:**

Unsere Küchenchefin hat immer ein gut gereiftes Stück Fleisch (dry aged) vom sächsischen Rind im Kühlhaus. Gerne reichen wir Ihnen unsere Steakkarte!

#### **Passend zum Steak:**

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



**Schokomousse-Törtchen (V)** 8,0  
Cranberry-Füllung / Salzkaramell-Limettenblatt-Sauce / Cranberry-Sorbet

**2009 Regent Qualitätslikörwein Meißner Klausenberg** 5 cl 6,5  
*Weingut Schuh, Sachsen*  
*In Sachsen wie Portwein hergestellt, "but don't call it port!"*

**Zitronen-Tarteletts (V)** 9,0  
Thymian-Eis / Baiser-Masse (abgeflämmt)  
(Von hier: Konditorei Hübler, Thalheim; Laurus Garten)

**2015 Château Dudon Sauternes ASC, süß\*** 5 cl 7,0  
*Domaine Dudon-Barsac, Sauternes, Bordeaux*  
*Sémillon / Sauvignon Blanc*  
*Bukett von reifer Ananas, Honigmelone und Zitruschalen*

**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

**Nudeln** 8,5  
Käse / Tomatensoße

**Fischstäbchen (selbst gemacht)** 10,5  
Kartoffeln /Saisongemüse

**Kleines Kalbsschnitzel** 14,5  
Karotten / Kartoffeln

Zum süßen Abschluss:  
**eine Kugel Eis** 2,2  
Früchte (je nach Saison) +1,0

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

## WIR SCHAUEN ERST EINMAL WAS VOR UNSERER HAUSTÜR WÄCHST:

Brunnenkresse und viele Kräuter, Mangold, Kürbis und anderes Gemüse sowie Quitten, Mispeln und verschiedenes 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 Geßner	09224 Chemnitz-Grüna			
Metzgerei Gränitz	09125 Chemnitz			
Händlers Hausschlachtere	01689 Niederau, Großdobritz			
Geflügelhof G. Hinkelmann	09306 Seelitz OT Zschaagwitz			
Konditorei Hübler	09380 Thalheim			
Ziegenhof Friedrich	08396 Waldenburg			
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			
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