

Laurus hat den Bib Gourmand verteidigt!



Der Guide Michelin hat seine Auszeichnungen dieses Jahr erstmals Anfang März vergeben. Wir freuen uns, dass wir mit unserer jungen Küchencrew den Bib Gourmand erneut erreicht haben. Damit konnte die bereits im Herbst verliehene Auszeichnung vom Gault&Millau (1 Haube) bestätigt werden.

Das bedeutet für Laurus: Wir sind weiterhin in der Spitze der sächsischen Restaurants (Platz 10). Bib Gourmand ist

sozusagen der „kleine Stern“!

Voraussetzung für den Titel ist, dass das betreffende Restaurant "ein Maximum an Schlemmerei bis 37 Euro" bietet, so der Guide. "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.

„Wir sind extrem stolz, dass wir diese Auszeichnung von Michelin erneut erhalten konnten! Das motiviert uns weiter, unsere Qualität zu halten und zu verbessern. Gratulation an das gesamte Laurus Team! Wir möchten uns auch bei unseren Gästen bedanken, die uns

immer wieder anspornen, kulinarische Genüsse zu servieren“, sagt die Küchenchefin Hanna Lehmann.

Dass die Tester Recht haben, davon können Sie sich sicher in Kürze überzeugen. 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!

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten beraten wir Sie gern und bereiten spezielle Speisen für Sie zu. 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. Möglicherweise teilen Sie sich den Chef's Table mit weiteren Gästen.

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

APERITIF – EMPFEHLUNG

Barbero

Rhabarber-Sirup / Gin
Zitronensaft / Prosecco

Aromatischer Frühlings- Drink
von Rhabarber aus dem Laurus-Garten!

0,1 l

5,9

Gern bieten wir den Aperitif auch ohne Alkohol an.

WEIN – EMPFEHLUNG

Sekt Cuvée Louis Brut*

Andres&Mugler, Pfalz
Schwarzriesling / Spätburgunder

Der Spitzen-Sekterzeuger aus der Pfalz wurde aktuell
vom Wein-Führer Eichelmann für
die beste Sektkollektion ausgezeichnet!

0,1 l

6,5

0,75 l

38,0

SPEISEKARTE „FRÜHLING“ VOM 10.03. BIS 30.05.20

FRÜHLINGS-GOURMET-MENÜ

Geflämmte Forelle

Rettichröllchen / Schmand / Forellenkaviar / Vogelmiere
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

*Sekt Cuvée Louis Brut**
Andres&Mugler, Pfalz

Frühlings-Gemüsesüppchen (V)

mit viel Gemüse, dass jetzt gerade wächst
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)

2018 „Der Rosa Schuh“, Schieler, trocken QW
Weingut Schuh, Sachsen

Geräucherte Kartoffel (V)

Eigelbcreme / Bärlauch / Leinöl / Leinsaat
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Hof Löbenhain, Chemnitz)

*2017 Trebbiano d’Abruzzo DOC Amphora**
Weingut Francesco Cirelli, Abruzzon

Zander

Erbse / Spinatsalat / Waldmeister / Kartoffelbällchen
(Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)

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

Zweierlei vom regionalen Duroc-Schwein

(geschmort und kurzgebraten)
Karotte und Rübchen / Holunderblüte
(Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)

2017 Rosarot (Rosé), trocken QbA
Weingut Martin Schwarz, Sachsen

Buttermilch-Mousse

Minzgranité / Luftschokolade, weiß

*2013 Gewurztraminer Calcaire AAC, süß**
Domaine Zind-Humbrecht, Elsass

		Menü	Weinbegleitung
3 Gänge	Suppe Hauptgang Dessert	37	17
3 Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert	42	17
4 Gänge	Hauptgang zur Wahl	49	24
6 Gänge	(nichts verpasst!)	76	35

À LA CARTE

KLEINE SPEISEN VORWEG

Rinder-Zunge	12,0
Kartoffel-Nussbutterschaum / Radieschen Erbsen / Brunnenkresse-Sauce (Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)	
Geflämmte Forelle	14,0
Rettichröllchen / Schmand / Forellenkaviar / Vogelmiere (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)	
Grüner Spargel (V)	10,0
Selbst gemachter Ricotta von Ziegenmilch / Salzzitronen-Eis Wildkräuter / Rapsöl-Vinaigrette (Von hier: Spargel Landwehr, Wickershain; Ziegenhof Friedrich, Waldenburg; Hof Löbenhain, Chemnitz; Laurus Kräutergarten)	

SUPPEN

Frühlings-Gemüsesüppchen (V)	8,0
mit viel Gemüse, das jetzt gerade wächst (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt)	
Rinder-Consommé	9,0
Morchel / Dörrpflaume (Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz)	

GEMÜSE & PASTA

Tradition trifft auf raffinierte Küchenkunst: Geräucherte Kartoffel (V)	16,0
Eigelbcreme / Bärlauch / Leinöl / Leinsaat (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Hof Löbenhain, Chemnitz)	
<i>2017 Trebbiano d'Abruzzo DOC Amphora*</i>	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>	
Garganelli (V)	16,0
Pilze / Bärlauchsauce / Kürbiskern-Crunch (Von hier: Rolle Mühle, Waldkirchen)	
<i>2015 Campill IGT*</i>	0,1 l 7,0
<i>Weingut Pranzegg, Süd-Tirol</i>	0,2 l 13,5
<i>Vernatsch</i>	
<i>Duft nach Preisel-und Brombeeren, trinkanimierend mit angenehmer Säure</i>	

FISCH

Zander		26,0
Erbse / Spinatsalat / Waldmeister / Kartoffelbällchen (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)		
<i>2017 Sancerre "Les Caillotes" AOC, trocken*</i>	0,1 l	5,5
<i>Vignoble Dauny, Sancerre</i>	0,2 l	10,5
<i>Sauvignon Blanc</i>		
<i>Frischer mineralischer Charakter mit langem Abgang</i>		

FLEISCH

Zweierlei vom regionalen Duroc-Schwein		24,0
(geschmort und kurzgebraten)		
Karotten und Rübchen / Holunderblüte (Von hier: Fleischerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)		

<i>2017 Rosarot (Rosé), trocken QbA</i>	0,1 l	5,8
<i>Weingut Martin Schwarz, Sachsen</i>	0,2 l	11,0
<i>Regent / Spätburgunder</i>		
<i>Animierendes und würziges Bukett nach roten Früchten, feine Tannine</i>		

Empfehlung des Gastgebers:

Lammrücken		26,0
Löwenzahnblüte und -blatt / Kartoffelpüree / Schalotten (Von hier: Bio-Landgarten, Burgstädt; Laurus Kräutergarten)		

<i>2015 Château Gaillard St.-Emilion Grand Cru AOC*</i>	0,1 l	7,5
<i>Vignobles JJ Nouvel, Saint-Emilion, Bordeaux</i>	0,2 l	14,0
<i>Merlot / Cabernet Franc</i>		
<i>Noten von Kakao und Waldbeeren, vereint mit Kraft und Finesse</i>		

Wiener Schnitzel vom sächsischen Kalb		24,0
Kartoffelsalat / Brunnenkresse-Pesto / Radieschen (Von hier: Metzgerei Gränitz, Chemnitz; Bio-Landgarten, Burgstädt)		

<i>2018 Wiener Gemischter Satz Nussberg DAC*</i>	0,1	5,2
<i>Weingut Hajszan Neumann, Wien</i>	0,2	9,8
<i>Grüner Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Neuburger, Riesling, Traminer</i>		
<i>Kräuterwürzig und mineralisch, mit angenehmer Säure</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:

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

SÜSSE KLEINIGKEITEN ZUM SCHLUSS

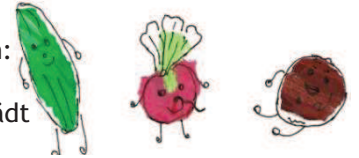
Schwarzbrot-Eis (V)		8,5
Zuckerrübe / Birne / Haselnuss		
1996 Maury AOP, süß	5 cl	6,5
<i>Domain Roc des Anges, Roussillon</i>		
<i>Grenache</i>		
<i>Roter Dessertwein mit faszinierender Würze nach getrockneten Datteln und Feigen</i>		
Buttermilch-Mousse		9,0
Minzgranité / Luftschokolade, weiß		
2013 Gewurztraminer Calcaire AAC, süß*	5 cl	5,5
<i>Domaine Zind-Humbrecht, Elsass</i>		
<i>Ein Hauch von Rosenduft, mit Würze, Mineralik und zarter Restsüße</i>		
Laurus Sorbet (V)		6,5
Prosecco		

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach den verfügbaren Sorbet-Sorten.

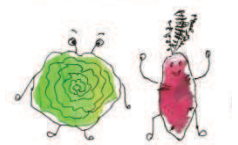
WIR SCHAUEN ERST EINMAL WAS VOR UNSERER HAUSTÜR WÄCHST:

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
Fischhof Adorf	09221 Neukirchen-Adorf
Golden Buffalo Horst Lüpfert	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.	



DAS LAURUS – TEAM

KÜCHE & SERVICE

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