

herzlich willkommen

KOCHEN IST DIE KUNST
JEDEN TAG NEUES ZU SCHAFFEN.
MIT LEIDENSCHAFT SEINE
5 SINNE ZU FÜHLEN UND
ZU BEGEISTERN!

Sven Lacher – Chef de Cuisine

la maison du killesberg

vorspeisen

KÜRBISKUCHEN 18
QUICHE LORRAINE VOM HOKKAIDO KÜRBIS
CHILLI-ZIMT-CREME FRAICHE . ORANGENCHICORÉE
BALSAMICO-VINAIGRETTE

CEASAR SALAT 19
GEGRILLTER BIO-ROMANA-SALAT . KALAMATA OLIVEN .
24 MONATE GEREIFTER PARMESAN . STEINOFENCRÔUTONS
CHORIZO . CEASARENDRESSING

suppen

KÜRBIS & KABELJAU 16
BUTTERNUT-KÜRBIS-VELOUTÈ . EINGELEGTE SHI-TAKE-PILZE .
PRALINE VOM KABELJAU

CONSOMMÈ DOUBLE 18
DOPPELT GEKLÄRTE KRAFTBRÜHE VOM WILD .
BEETE . GEBEIZTER REHRÜCKEN

la maison du killesberg

vegetarisch

KICHERERBSEN «ORIENTAL» 28
KICHERERBSENCASSOULET . SPITZPAPRIKA . DATTELN
CASHEW . SALZZITRONE . SESAM

ALS ZWISCHENGANG 19

fisch

SEEZUNGE à la meunière 49
GANZE SEEZUNGE 300g IN NUSSBUTTER GEBRATEN .
BLATTSPINAT . SCHLOSSKARTOFFELN . BEURRE BLANC

POT-AU-FEU 35
POT-AU-FEU VON EDELFISCHEN . COUS COUS .
SAFRANAIOLI . KRUSTENTIERNAGE

ALS ZWISCHENGANG 26

la maison du killesberg

fleisch

BOEFF STROGANOFF 36
SAUTIERTE RINDERFILETSPITZEN . ROTE BEETE .
EINGELEGTE GURKE . SPITZSPAPRIKA . SCHMAND .
KARTOFFELKLOSS . SCHMORFOND

LAMM & BOHNEN 38
GEBRATENER LAMMRÜCKEN . BOHNENCASSOULET . LARDO .
BAUERNBROT . KONFIERTE KIRSCHTOMATEN .
KALAMATA-OLIVEN-JUS

FILET MIGNON & STEINPILZE 46
FILET VOM GRAS GEFÜTTERTEN RIND . LAUCHGEMÜSE .
SAUTIERTE STEINPILZE . KARTOFFEL-PARMESAN-GRATIN .
LIMETTEN-BUTTER-JUS

dessert

MANDARINE & GIN 19
FALSCHER PRALINE VON DER SIZILIANISCHE MANDARINE .
NOUGAT ESPUMA . MANDARINEN-SORBET . WACHOLDERSUD

HEISSE ZITRONE 17
PRALINE VON DER AMALFI-ZITRONE . CREME CHANTILLY .
VANILLE-CREME-EIS . HEISSER ZITRONEN-AUFGUSS

la inspiration

...bald schon servieren wir Ihnen Lacher´s Fine Dining Menü

apero

DREIERLEI KLEINIGKEITEN VORNEWEG

feuerbacher heide

BIO GEMÜSE VON DER DEMETER GÄRTNEREI WILLMANN IN TEXTUREN
32 MONATE GEREIFTER PARMESAN . GEBRANNTES SELLERIEEIS
WEISSE TOMATENVINAIGRETTE

coquilles st. jacques & X.O.

GEBRATENE HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
STEINPILZMOUSSE . X.O. SAUCE . TOM KHA GAI . LIMETTE

zander á la stroganoff

GEDÄMPFTES FILET VOM ZANDER . ROTE BEETE . SPITZPAPRIKA
EINGELEGT GURKE . KALBSRAGOUT . SCHMAND

kalamansi

SORBET . STAUDENSELLERIE . SESAM

ente süß-sauer

CHALLON ENTENBRUST . ENTENLEBERPRESSÉ . ANANAS
IBERICOSCHINKEN

grapefruit & weisse schokolade

EINGEKOCHTE PAMPELMUSE . SAFRAN .
WEISSE SCHOKOLADEN-GANACHE . FROMAGE BLANC

lacher´s naschwerk

SÜSSES AUS LACHER´s PATISSERIE

4 Gang	99 €	ohne Zander & Kalamansi.	45 € begleitende Weinreise
5 Gang	119 €	ohne Zander	. 60 € begleitende Weinreise
6 Gang	145 €		. 75 € begleitende Weinreise