

LA INSPIRATION LACHER'S FINE DINING

KOCHEN BEDEUTET FÜR MICH
EMOTIONEN ZU WECKEN.
EMOTIONEN, DIE DEN GAUMEN BERÜHREN..

Sven Lacher
Chef de Cuisine

MENÜ JAN-FEB 2024
JE NACH MARKTSITUATION KÖNNEN SICH KURZFRISTIGE ANPASSUNGEN
DER SPEISEFOLGE ERGEBEN.

LA INSPIRATION

LACHER'S FINE DINING MENÜ

Mittwochs bis Samstags

APERÖ

DREIERLEI KLEINIGKEITEN VORNEWEG

SCHWARZWURZEL & PEPPERONCINI

FERMENTIERTE SCHWARZWURZEL .

TREVISANO . VALRHONA IVOIRE . PEPPERONINI-GREMOLATA . BIRNEN-BALSAM-ESSIG

SCHOLLE CARBONARA

GALANTINE VON DER BRETONISCHEN SCHOLLE . GUANCIALE .

ANANAS-VERJUS . RÖHRENUDELN . PECORINO-VELOUTÉ

SEEHECHT "ORIENTAL"

IN GEFLÜGELFETT GEGARTER SEEHECHT. SPINATSUD AUS DEM ORIENT.

CASTEL FRANCO . BEURE NOISETTE . BRESSE-GEFLÜGEL-CONSOMMÉ

MARCO 'S HONIG

EISCREME VOM BIO-WALDHONIG . HONIGWABE . SANDDORNSUD

JUVENILFERKEL & KIMCHI

KOTELETTE VOM GESINGS JUVENILFERKEL . BOUDIN NOIR .

SELBST EINGELEGTER KIMCHI . GOCHUJANG . KIMCHISAFT

WAGYU A5 X 3 & ZWIEBEL

TOP BLADE VOM WAGYU BEEF

GESCHMORT . KURZGEBRATEN . TATAR

WEISSE ZWIEBEL IN TEXTUREN . WAGYUSAFT

GRAPEFRUIT

PRALINE VON DER GRAPEFRUIT . FROMAGE BLANC .

SAFRANCREME . GRAPEFRUIT-ESTRAGONSUD

LACHER'S NASCHWERK

SÜSSES AUS LACHER 'S PATISSERIE

4 Gang 109 €

ohne
Seehecht & Wagyu

5 Gang 135 €

ohne
Wagyu

6 Gang 159 €