

LA INSPIRATION LACHER'S FINE DINING

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

Sven Lacher
Chef de Cuisine

MENÜ APRIL 2024
JE NACH MARKTSITUATION KÖNNEN SICH KURZFRISTIGE ANPASSUNGEN
DER SPEISEFOLGE ERGEBEN.

LA INSPIRATION

LACHER'S FINE DINING

Mittwochs bis Samstags

APERÖ

KLEINIGKEITEN VORNEWEG

SPARGEL Á LA ROMANOFF

IN COGNAC GEFLÄMMTE WEISSE SPARGELSPITZEN & ERDBEEREN

VOM JAISER HOF

GRÜNE PFEFFERKÖRNER . HOLUNDERBLÜTEN-VANILLE-VINAIGRETTE

BLAUE GARNELE & X.O.

FRANZÖSISCHE BLAUE FELSENGARNELE . MANGOAROMEN .

LIMETTE . X.O. VON DER BOUCHOTMUSCHEL & GARNELE

SAINT PIERRE & TOM KHA GUNG

FILET VOM HERINGSKÖNIG . KOKOS-LIMETTEN-GEL

WEISSE CHAMPIGNONS . TOM JUNG FUMET

4 ELEMENTE

BALLONTINES VON DER MAISWACHTEL . RÄUCHERAAL . GÄNSELEBER .

GRÜNE PAPAYA . DASHI-FUMET

MARCO 'S HONIG

EISCREME VOM BIO-WALDHONIG . HONIGWABE . SANDDORNSUD

LAMM "CORIENTAL" X2

RÜCKEN VOM FRANZÖSISCHEM SALZWIESENLAMM

JOGHURT IN TEXTUREN . KÖFTE

BRIN D'AMOUR VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN . RAZ EL HANOUT JUS

GEBACKENES LAMMBRIES . OKRASCHOTEN-RAGOUT . GRANATAPFEL

RHABARBER & FROMAGE BLANC

RHABARBER-CHUTNEY . VANILLE-GANACHE . JOGHURT-BAISER

FROMAGE-BLANC-EIS . KOPFSALAT-SAUERAMPFER-SUD

LACHER'S NASCHWERK

SÜSSES AUS LACHER 'S PATISSERIE

4 Gang 109 €

ohne

Saint Pierre & 4 Elemente

5 Gang 139 €

ohne 4 Elemente

6 Gang 169 €