

LA MAISON DU KILLESBERG À LA CARTE

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

POGET AUSTERN NR. 3 18
3 AUSTERN IN LECHE DE TIGRE

DER ERSTE KOPFSALAT 19
FREILAND-KOPFSALAT . RADIESCHEN . FRISÉE .
EINGELEGTE GURKE . WILDER BÄRLAUCH .
SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE

SOBRASADA & BROKKOLI 25
IN HONIG GEFLÄMMTE PIKANTE MALLORQUINISCHE PAPRIKAWURST
VOM IBERICO PRESA . GESCHWENKTER KELTENHOF-BROKKOLI .
36 MONATE GEREIFTER PARMESAN . OLIVENVINAIGRETTE
WÜRZIG-SCHARF

ESLÄSSER SAIBLING & SPARGEL 25
IN ROHRZUCKER GEFLÄMMTES FILET VOM WILDEN SAIBLING .
MARINIRTER SPARGEL . HEIDI´S GARTENKRÄUTER .
SPARGEL-VELOUTÉ

EMPFEHLUNG DAZU:
UNSER BROT-ARRANGEMENT - FÜR ZWEI 6.5
2ERLEI HANDGESCHLAGENE BUTTER . OLIVENÖL .
GERAUCHTES MEERSALZ .

LA MAISON DU KILLESBERG

SUPPEN

HUMMER & ROTES CURRY 22
SCHAUMSUPPE VOM BRETONISCHEN HUMMER .
CROUSTILLIANT VOM KABELJAU . ESTRAGON-KERBEL-MAYONNAISE

BÄRLAUCH & SCHWEINEBAUCH 17
VELOUTÉ VOM WILDEN BÄRLAUCH . EINGELEGTE APRIKOSEN .
GEBACKENER BAUCH VOM JUVENIL-FERKEL

VEGETARISCH

ACQUERELLO RISOTTO & BÄRLAUCH 29
CREMIGES RISOTTO . 35 MONATE GEREIFTER PARMESAM .
CHAMPIGNONS . PINIENKERNE . ZITRONENGRAS-SCHAUM
BÄRLAUCHPESTO
ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION 22

BANANE & MOLE 34
TORTELLINI VON DER KOCHBANANE . CHIMICHURRI . SESAM
GARTENKRÄUTERSALAT . MOLE NEGRO
ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION 27

LA MAISON DU KILLESBERG

FISCH

ADLERFISCH & NDUJA 47
 FILET VOM FRANZÖSISCHEM LABEL ROUGE UMBERFISCH
 RISOTTO VON DER KALABRISCHEN PAPRIKAWURST .
 WILDER BROKKOLI . KRÄUTEREMULSION

SKREI & PAK CHOI 43
 FILET VOM WINTERKABELJAU AUS DEM WILDFANG
 BAYARD-KARTOFFEL . CROÛTONS . PAK CHOI . BEURRE BLANC
 ALS ZWISCHENGANG 34

FLEISCH

LAMM & KICHERERBSE 42
 GESCHMORTER BAUCH VOM SALZWIESENLAMM .
 GRÜNE SPITZPAPRIKA . KICHERERBSEN-RAGOUT .
 SIZILIANISCHE TOMATE . DATTELN . GRANATAPFEL-CREMOLATA

SCHWARZFEDERHUHN VON JEAUN CLAUDE MIERAL 45
 COQ AU VIN VOM SCHWARZFEDERHUHN .
 CHAMPIGNONS-KARTOFFEL-PÜREE . ERBSEN . MÖHREN .
 SPARGELRAGOUT . KOPFSALAT . ESTRAGON-VERMOUTH-JUS

BBQ SHORT RIB & MACAIRE 44
 48 STUNDEN KONFIERTE RIPPE VOM DUROC SCHWEIN .
 GEGRILLTER SPARGEL . 7 KRÄUTER .
 MACAIRE KARTOFFEL & GUANCIALE

FÜR FLEISCHLIEBHABER - AUF VORBESTELLUNG

1,2 KG TOMAHAWK VON DER BELGISCHEN MILCHKUH
 MIT AUSGEWÄHLTEN BEILAGEN

FÜR 4 PERSONEN

PRO PERSON 99

LA MAISON DU KILLESBERG

DESSERT

DIE ERSTE ERDBEERE ERDBEERKUGEL MIT WEISSER SCHOKOLADE . MÜRBTEIG . BASILIKUM-SORBET . FRÜHLINGSGURKEN-MOJITO	20
SCHOKOLADENDOM & PASSIONSFRUCHT MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER GUANAJA-SCHOKOLADE . HASELNUSSPLITTER . CRUE DE CACAO . HEISSER PASSIONSFRUCHTSUD	18