

LA INSPIRATION LACHER'S FINE DINING

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

Sven Lacher
Chef de Cuisine

MENÜ MAI / JUNI 2024
JE NACH MARKTSITUATION KÖNNEN SICH KURZFRISTIGE ANPASSUNGEN
DER SPEISEFOLGE ERGEBEN.

BITTE GEBEN SIE BEI IHRER RESERVIERUNG DEN MENÜWUNSCH MIT AN!

LA INSPIRATION

LACHER'S FINE DINING

APERÖ

ERSTE BEGEGNUNG ZUM APERITIF

GRUSS AUS DER KÜCHE

SALAT NICOISE

BRETONISCHE MARKELE . BOHNEN IN TEXTUREN

PIMENTOS DE PADRON . 36 MONATE GEREIFTER PARMESAN . PX ESSIG-ROMANA-VINAIGRETTE

HUMMER MEERES BBQ

HUMMER AUS DER BRETAGNE VOM HOLZKOHLEGRILL
GRÜNER SPARGEL . FURIKAKE . NORI . KATSUOBOSHI. BBQ-SAFT

ROUGET BARBET & ARTISCHOCKEN

FILET VOM DER ROTEN MEERBARBE . KONFIERTE ARTISCHOKEN.
MAIRÜBEN . GRÜNER SPECK . SAUCE BARIGOULE VON BARBET-KÖPFEN

PAELLA Á LA LACHA

FRÜHLINGSPAELLA . LA BOMBA REIS . KANINCHEN . BLAUE GARNELE .
MUSCHELN . GEMÜSE AUS DEM KRÄUTERGARTEN

ERFRISCHUNG

VOR DEM HAUPTGANG

REH "ORIENTAL" & FICHTE

RÜCKEN VOM MAIBOCK . GEWÜRZE AUS DEM ORIENT .
HARISSA . FICHTENSPROSSEN . SALZZITRONEN-JUS

PLANET VON DER JAISER ERDBEERE

GEFÜLLTE HALBKUGEL MIT ERDBEERE & FROMAGE BLANC
GRANITÉE VON LITCHI . IVOIRE-SCHOKOLADE . TAHITI-VANILLE . WALDMEISTER-JUS

LACHER'S NASCHWERK

SÜSSES AUS LACHER'S PATISSERIE

4 Gang 119 €

ohne HUMMER & PAELLA

5 Gang 149 €

ohne HUMMER

6 Gang 169 €