

# 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

OYSRI AUSTER NR. 2 18  
3 STÜCK IRISCHE FELSEN-AUSTER IN TIGRE DE LECHE

ROMANASALAT VOM HOLZKOHLEGRILL 20  
GEFLÄMMTER ROMANASALAT . BOHNEN . ONSENEI .  
FRÜHLINGSKRÄUTER BOHNENKRAUT-DRESSING

OCHSENHERZTOMATE & BURRATA DI BUFALO 22  
KONFIERTE OCHSENHERZTOMATE .  
MARINIRTER BÜFFEL-MOZZARELLA . GEFLÄMMTE AVOCADO .  
GRÜNE OLIVEN-VINAIGRETTE

ELSÄSSER SAIBLING & SPARGEL 24  
IN ROHRZUCKER GEFLÄMMTES FILET VOM SAIBLING .  
MARINIRTER SPARGEL . KRÄUTER AUS DEM GARTEN .  
RADIESCHEN . SPARGEL-VELOUTÉ

## SUPPEN

WASSERMELONE & JAISER ERDBEERE 19  
KALTSCHALE VON WASSERMELONE & ERDBEERE .  
GEGRILLTE WASSERMELONE . EDELFISCH-CROUSTILLIANT  
MINZE . BASILIKUM

EMPFEHLUNG DAZU:  
UNSER BROT-ARRANGEMENT - FÜR ZWEI 7.5  
2ERLEI HANDGESCHLAGENE BUTTER . OLIVENÖL .  
GERAUCHTES MEERSALZ .

# LA MAISON DU KILLESBERG

## VEGETARISCH

RISOTTO CARBONARA	29
CARNAROLI REIS AUS DEM PIEMONT . 36 MONATE GEREIFTER PARMESAN BLATTSPINAT . PETERSILIENKRESSE . BIO-ONSENEI ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION	22

## FISCH

ADLERFISCH & SPINAT	44
FILET VOM ATLANTISCHEN UMBERFISCH . BLATTSPINAT-RISOTTO . PIMIENTOS DE PATRON . KRÄUTEREMULSION	
DIE MAISCHOLLE	49
300 GRAMM GEBACKENE MAISCHOLLE . GEPUHLTE ERBSEN . GRÜNER SPECK . KARTOFFELN AUS DEM LEHMBODEN . BRAUNE BUTTER	
BOUILLABAISE VON MEERESFISCHEN	42
PIMIENTOS DE PADRON . SAUCE ROUILLE . LIMETTEN-KARTOFFELN ALS ZWISCHENGANG/VORSPEISENPORTION	34

# LA MAISON DU KILLESBERG

## FLEISCH

BEEF BRISKET & BBQ 45  
RINDERBRUST VOM HEREFORD-RIND AUS DEM SMOKER .  
GEMÜSE VOM STUTTGARTER MARKT .  
BAYARD-KARTOFFEL . BBQ - SAFT

ROSTBRATEN & SPARGEL 42  
ROASTBEEF VOM ANGUS RIND . SCHALOTTEN-SCHMELZE .  
GEBACKENER WEISSER SPARGEL . G ´ SCHABTE SPÄTZLE .  
MADEIRA-JUS

MAIBOCK 5 SPICES 44  
REHRAGOUT MIT 5 GEWÜRZEN GESCHMORT .  
GRÜNE BOHNEN . FRISCHE PFIFFERLINGE .  
PFIFFERLINGSKNÖDEL . SAUERRAHM

## DESSERT

ERDBEER OPERA 19  
ERDBEEREN VOM JAISER-HOF  
MANDEL-BISQUIT . MOKKA-SUD . BALSAM-ESSIG-EIS

SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT 20  
DOM VON DER WEISSEN VALRHONA-SCHOKOLADE .  
GEFÜLLT MIT HIMBEEREN & MACADAMIA . VANILLE GANACHE .  
PASSIONSFRUCHT-SUD