

# LA INSPIRATION LACHER'S FINE DINING

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

Sven Lacher  
Chef de Cuisine

MENÜ JULI 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

HEILBUTT & MANDELN

TRANCHE VOM NORWEGISCHEM HEILBUTT . L'ETOILE AUSTER NR. 3  
KAJMAK . HANDGEPULTE GRÜNE MANDELN . FRISCHKÄSE .  
PFIFFERLINGE . GEGRILLTER LAUCH . SPINATCONSOMMÉ . HOLUNDERBLÜTE

ERFRISCHUNG

VOR DEM HAUPTGANG

REH "ORIENTAL" & FICHTE

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

WALDBEERE & AVOCADO

GRIECHISCHER JOGHURT . WALDBEER-CASSOULET . KAKAO

LACHER'S NASCHWERK

SÜSSES AUS LACHER'S PATISSERIE

4 Gang 119 €  
ohne HUMMER & HEILBUTT

5 Gang 149 €  
ohne HUMMER

6 Gang 169 €