

Zum Einstieg: hausgemachtes Sauerteigbrot/Bärlauchpesto/Kräuterbutter

1 Stunde gegartes BIO-EI	€	14,00
7 Kräutersauce / Kartoffelpraline / Parmaschinkenschaum		
Gelbflossenmakrele	€	17,00
Tomaten aus dem Blühenden Barock in Texturen / Burrata / Olivenvinaigrette		
Gebratene Jakobsmuschel	€	18,00
fermentierter Chinakohl / Avocado		
Dim Sum vom Schweinebauch / Grapefruitvinaigrette		
Lachers Bärlauchpesto erhalten Sie auch zum Mitnehmen!!		

Hauptgerichte

Brokkoli aus unserem Garten	€	19,00
Feige / Steinpilze / Miso / Limetten-Galgantschaum		
Marensin Freiland-Perlhuhn „Ceasar Style“	€	25,00
Sandwich von der Keule		
Romanasalat / Ceasar Dressing		
geschmolzener Comtécanelloni		
Adlerfisch	€	27,00
Sobrasada / Kakipflaume / Manchego Mojo-Sauce		
Paella á la Lacher	€	32,00
Sot-l'y-laisse vom Perlhuhn		
4 Salzwasserfische / Jakobsmuschel Calamaretti Spitzpaprika / Paella-Reis		
Bouillabaisse-Schaum		
Reh aus Ilsfeld	€	35,00
Rücken und Keule / Sellerie		
Aprikose / Pfifferlinge		
Kreuzkümmel-Cracker		
Kiefernadeljus		

Aperitif – Empfehlung

Riesling Sekt oder Rosé trocken	€	4,50
0,1 l		

Unsere Weinempfehlungen von den Weingärtnern Clebronn - Güglingen

2019 Grauburgunder trocken Sankt M 0.75 l	€	24,00
2019 Weißburgunder trocken Sankt M 0.75 l	€	24,00
2019 Riesling trocken Sankt M 0.75 l	€	24,00
2019 Riesling mit Sauvignon Sankt M Edition trocken 0,75 l	€	24,00
2018 Samtrot Rosé fein & fruchtig 0.75 l	€	23,00

Unsere Weinempfehlungen vom Weingut Wöhrwag

	€	26,00
2019 Weißburgunder Erste Lage trocken 0.75 l	€	26,00
2019 Grauburgunder Erste Lage trocken 0.75 l	€	26,00
2019 Sauvignon Blanc Erste Lage trocken 0.75 l	€	30,00
2018 Roséweincuvée trocken 0.75 l	€	23,00

Weißweine

2017 Ipfhöfer Kalb (idealer Begleiter zu unserem Spargel!)	€	26,00
Silvaner Erste Lage trocken, Weingut Wirsching 0.75 l		
2018 Fellbacher Lämmli	€	28,00
Riesling „Alte Reben“ trocken, Weingut Aldinger 0.75 l		

Rotweine

2016 Lemberger Gutswein trocken, Weingut Aldinger 0.75 l	€	25,00
2018 Lemberger Sankt M trocken, Weingärtner Cleebrohn 0.75 l	€	25,00
2017 Spätburgunder Herzog C tr., Weingärtner Cleebrohn 0.75 l	€	28,00
2016 Merlot trocken, Weingut Wöhrwag 0.75 l		

Lacher´s Gourmetmenü

Kleiner Gruß aus unserer Küche

*

Gelbflossenmakrele
Tomaten in Texturen / Burrata / Olivenvinaigrette

1 Stunde gegartes BIO-EI
7 Kräutersauce / Kartoffelpraline / Parmaschinkenschaum

Gebratene Jakobsmuschel
fermentierter Chinakohl / Avocado / Dim Sum vom Schweinebauch / Grapefruitvinaigrette

Adlerfisch
Sobrasada / Kakipflaume / Manchego / Mojosauce

oder

Reh aus Ilsfeld
Rücken und Keule / Pfifferlinge / Kreuzkümmelcracker / Kiefernadeljus

Mille-feuille von der Banane
gefülltes Bananenbrot / Mokkaeis

Sie stellen sich Ihr Menü selbst zusammen

3 Gänge € 48

4 Gänge € 58

5 Gänge € 68

Unser Überraschungsmenü in 7 Gängen € 150 nur tischweise!!
(inklusive aller korrespondierenden Getränke / Weine über Aperitif / Mineralwasser / Digestif und Espresso)

Dessert

Eingelegte Stachelbeere vom Beerenhof Jaiser € 10,00
Mürbteig / Schmand / Baissier

Mille-feuille von der Banane € 12,00
gefülltes Bananenbrot / Mokkaeis

Vegetarisches Menü

Grüße aus der Küche

Geräuchertes Bio-Eigelb / Grüne Sauce / Meerrettich / Artischocke / süß-sauer eingelegtes Gemüse / Pistaziencreme / Ofenkartoffelpraline / sour cream / Wildkräuter

*

Avocado / Kimchi / Holunderblütenvinaigrette

*

In Traubenmost eingelegter Spargel / Mispeln / Burrata / Spitzpaprika

*

Parmesantortellinis | Spinat aus eigenem Anbau / Yuzu-Safranschaum

*

Thai-Basilikum-Sorbet

*

Romanasalat „Ceasar“ / Tomatenpraline / Comté

*

Kirsche & Mandel

*

4 Gang Menü € 49

Menü komplett € 65