

# LILIUM

## ZUERST

Makrele   Baiser   Butter   Yuzu   Ossietra Kaviar	16 €
Wachtelbrust   Topinambur   Salzpflaume   Glühwein	16 €

## ETWAS FLÜSSIGES

Kerbelknolle   Chorizo   Zwiebel   Affila	13 €
Rote Bete   Batida de Coco   Wasabi   Nordic Flair	13 €

## ZWISCHENDURCH

Schweinebauch   Banane   Kaffee   Miso	18 €
Broccoli von Kopf bis Fuß   Curry   Buttermilch   Apfel	18 €

## AUS WASSER UND VOM LAND

Kabeljau   Dorschkrokette   Muschel   Beurre Blanc   Petersilienwurzel	32 €
Thunfisch   Lauch   Dashi   Apfel   Goa Cress	32 €
Short Rib vom Wagyu Beef   Doux de Cevennes   Senfgurke   Schmand	32 €
Reh   Macadamianuss   Topinambur   Zimt   Orange	32 €

## VEGETARISCH

Polenta   Mangold   Blue Stilton   Balsamico	26 €
--	------

## ZUM SCHLUSS

Käseauswahl von Affineur Kober aus Itzehoe	14 €
Cannelloni   Ganache   Erdnuss   Maldon Sea Salt	14 €
Birne   weiße Schokolade   Fenchel   Dill	14 €

## UNSERE MENÜPREISE

Bitte wählen Sie gerne auch einzelne Gänge oder stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

3 Gang Menü	54 €
4 Gang Menü	73 €
5 Gang Menü	87 €
6 Gang Menü	96 €

( Vegetarischer Hauptgang im Menü minus 5 € )

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Informationsmappe