

LILIUM

ZUERST

Makrelenbaiser mit Buttercrème,
Yuzugel und Ossietra Kaviar
16 €

Geräucherte Wachtelbrust mit Topinambur Püree,
Salzpflaume und Glühweincrème
16 €

ETWAS FLÜSSIGES

Schaumsuppe von der Kerbelknolle
Chorizo Crunch, Röstzwiebeln und Affilakresse
13 €

Rote Bete Suppe mit Batida de Coco Schaum,
Wasabi Erbse und Nordic Flair Gewürz
13 €

ZWISCHENDURCH

Sous Vide gegarter Schweinebauch
Bananen Püree, Kaffechip und Miso Mayonnaise
18 €

Broccoli von Kopf bis Fuß
Purple Curry Vinaigrette, Buttermilch Emulsion und Apfelchips
18 €

VEGETARISCH

Gebratenes Polenta Sandwich
mit mariniertem Mangold, Blue Stilton und Balsamico
26 €

LILIUM

AUS DEM WASSER UND VOM LAND

Gedämpftes Kabeljaufilet mit gebratener Jacobsmuschel,
Petersilienwurzelcrème und Dorschkrokette
32 €

Tagliata vom Thunfisch mit geröstetem Frühlingslauch,
Dashigel und Apfelragoût
32 €

Short Rib vom US Beef, eingelegte Doux de Cevennes,
Senfgurke und Kartoffelmousseline
32 €

Gebratener Rehrücken im Macadamianuss Mantel
Topinambur Püree, Orangencrème und Zimtbisquit
32 €

ZUM SCHLUSS

Käseauswahl von Affineur Kober aus Itzehoe
14 €

Knusper Cannelloni gefüllt Schokoladenganache
Erdnusscrunch und Maldon Sea Salt
14 €

Birnensorbet mit weißen Schokoladen Talern,
Jasmin Fenchel und Dillspitzen
14 €

UNSERE MENÜPREISE

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 Intoleranzen fragen Sie bitte nach unserer Informationsmappe