

LILIUM

ZUERST

Lachs & Knäckebrot
Sashimi vom Glen Douglas Lachs | eingelegte Radieschen | Avocadocrème | Knäckebrot
€ 16

Kalb & Apfel
Tatar vom Kalb | Apfelgel | Joghurtcrème | Vogelmiere
€ 16

ETWAS FLÜSSIGES

Poularde & Morchel
Velouté von der Poularde | Morchel - Maultaschen | confiertes Frühlingsgemüse
€ 13

Erbse & Ente
Erbsenschaumsuppe | Entenbratwurst | süßes Schalottenconfit
€ 13

ZWISCHENDURCH

Bio Ei & Chorizo
Pochiertes Bio Ei | Chorizo - Croûtons | Crème von Sonnenblumenkernen | eingelegte Karotte
€ 17

Aal & Preiselbeere
Geräucherter und lackierter Aal | Preiselbeergel | Wasabicrème | Bergkäse Kartoffeln
€ 17

VEGETARISCH

Karotte & Estragon
Gebackene Karotte | Estragon Emulsion | Estragon Baiser | süß - saure Senfsaat
€ 24

AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Chateaubriand | Sauce Béarnaise | confiertes Gemüse | Kartoffelgratin
Pro Person € 34

LILIUM

AUS WASSER UND VOM LAND

Steinbutt & Quinoa

Confiertes Steinbuttfilet | Curry Zitronengrasschaum | eingelegte Radieschen | Quinoa Risotto
€ 31

Loup de Mer & Süßkartoffel

Gebratenes Loup de Mer Filet | zweierlei Spinat | Blauschimmelkäse | gegrillte Süßkartoffel
€ 31

Spanferkel & Artischocke

Gebratenes Spanferkelkotellet | Tomatenchutney | San Daniele Schinkencrunch | Artischockenpürée
€ 31

Heidschnucke & Bärlauch

Variation von der Heidschnucke | Portweinjus | glasierte Rainbow Karotten |
Bärlauch - Kartoffelstampf
€ 31

ZUM SCHLUSS

Picknick Korb & Regionaler Käse

Käseauswahl von Affineur Kober aus Itzehoe | Früchtebrot | Feigensenf
€ 14

Beeren & Limette

Sahniges Beerengelée | gebackene Schokolade | Limetten Macaron | Heidelbeeren Sorbet
€ 14

Joghurt & Sellerie

Kandierter Sellerie | Joghurtsorbet | Müsli Crumble | Szechuan Pfeffer
€ 14

UNSERE MENÜPREISE

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

3 Gang Menü	€ 53
4 Gang Menü	€ 72
5 Gang Menü	€ 86
6 Gang Menü	€ 95

(Chateaubriand im Hauptgang plus € 5 / Vegetarischer Hauptgang minus € 5)