

LILIUM

ZUERST

Meeresfrüchte-Salat

Pulpo – Muscheln – Hummer | Kartoffel Croutons | Limetten Minz Crème | Estragon Pulver
16 €

Tataki vom Rind

Liebstöckel Sud | Salat vom gelben Rettich | Miso Mayonnaise
16 €

ETWAS FLÜSSIGES

Gazpacho

Gemüse - Tatar | gegrillte Flusskrebse | geröstetes Brot
13 €

Weißer Süßkartoffelsuppe

Chorizo Croutons | Tomberry's | Kresse Eis
13 €

ZWISCHENDURCH

Gefüllter Portobello Pilz

Ziegenkäse Crème | Ratatouille | Rucola
18 €

Geflämmter Kaisergranat

Avocado-Crème | kandierte Grapefruit | geräucherte Spitzpaprika
18 €

VEGETARISCH

Kohlrabi von oben bis unten

Buttermilch Emulsion | eingelegter Apfel | gepuffter Dinkel
23 €

AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Chateaubriand

Sauce Bèarnaise | confiertes Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln
Pro Person 38 €

AUS WASSER UND VOM LAND

Gebratenes Seeteufelfilet
Aioli-Schaum | zweierlei von der Amalfi Zitrone | Risotto Nero | Schinken
32 €

Confiertes Dorschfilet
dreierlei Blumenkohl | Vanilleschaum | Kaffee-Erde
32 €

Gebratenes Kalbsfilet
Pfifferlinge hoch 2 | Romanasalat | Polenta
32 €

Gefüllter Kaninchen Rücken
Garnele | Erbsen-Gel | Muschelsud | Paella Schaum
32 €

ZUM SCHLUSS

Ziegenkäse vom Ziegenhof Bachenbruch - Catherine André
Früchtebrot | Feigensenf
14 €

Milchmousse-Törtchen
falsche Honigwabe | Mandelgel | Honigeiscreme | Aniskresse
14 €

Mousse von der Valrhona-Schokolade
Rote Bete Eis | weiße Ganache | Crue de Cacao
14 €

UNSERE MENÜPREISE

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

3 Gang Menü	56 €
4 Gang Menü	73 €
5 Gang Menü	87 €
6 Gang Menü	96 €

(Chateaubriand im Hauptgang plus € 5 / Vegetarischer Hauptgang minus € 10)

Bei Allergien oder Intoleranzen fragen Sie bitte nach unserer Informationsmappe