

# LILIUM

## ZUERST

### Kalb & Avocado

Tatar vom Kalb | Trüffelmayonnaise | Avocadocrème | Kaviar  
€ 16

### Kingfish & Perlgraupen

Gebeizter Kingfish | Perlgraupen Salat | Gurkenbänder | Zitronenthymian – Vinaigrette  
€ 17

## ETWAS FLÜSSIGES

### Aal & Geflügel

Aal Dashi | Limettenhühnchen | Gyoza vom geräucherten Aal | gedämpfter Lauch  
€ 14

### Spinat & Süßkartoffel

Spinatcrèmesuppe | gebackene Süßkartoffel | Parmesan Espuma | Karamell – Cashewkerne  
€ 13

## ZWISCHENDURCH

### Taube & Korea

Lackierte Taubenbrust | Koriander – Sojafond | Kimchi | Bananencrème  
€ 18

### Jacobsmuschel & Kerbelknolle

Geflämmte Jacobsmuschel | Röstzwiebelsud | Kerbelknolle in 2 Varianten | Katsuobushi  
€ 17

## VEGETARISCH

### Tortellini & Trüffel

Mit Pilzen gefüllte Tortellini | Trüffelschaum | Parmesan cracker | sautierter Blattspinat  
€ 25

## Ab 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Chateaubriand | Sauce Béarnaise | Gemüse vom Alten Land | Macaire Kartoffeln  
Pro Person € 38

# LILIUM

## AUS WASSER UND VOM LAND

### Steinbutt & Buchweizen

Gebratenes Steinbuttfilet | Kopfsalatsud | Rote Bete Crème | Apfelragoût | Buchweizenrisotto  
€ 31

### Wolfsbarsch & Erbsen

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Tomatenrelish | Erbsencrunch | Erbsenschoten | Erbsen Kartoffelstampf  
€ 29

### Kanadisches Rind & Leber

Geschmortes Rippenstück | gebratene Stopfleber | glasierte Urkarotte | Briocheschnitte  
€ 32

### Wachtel & Sellerie

Wachtel im Ganzen | Dörripflaumen Jus | Waldorfsalat mal anders | Semmelfüllung  
€ 30

## ZUM SCHLUSS

### Picknick Korb & Regionaler Käse

Zweierlei Bio Weichkäse aus Kuhmilch | Früchtebrot | Feigensenf  
€ 15

### Apfel & Der Strudel

Warmes Apfelragoût | Rosinengel | geröstete Mandeln | Vanille – Eiscreme | Strudelhaube  
€ 14

### Karamell & Pflaume

Eingelegte Pflaumen | gesalzene Karamell Eis | Müslicrumble  
Karamellgel | Mascarpone – Nusscrème  
€ 14

## UNSERE MENÜPREISE

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

3 Gang Menü	€ 55
4 Gang Menü	€ 71
5 Gang Menü	€ 87
6 Gang Menü	€ 96

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