

Ihre persönliche Lilium - Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Ochs
mit Trüffelmayonnaise
marinierten Salatspitzen und gerösteten Pinienkernen
€ 19,50

Geräucherter Aal
auf geröstetem Schwarzbrot
mit Kräuterrührei und jungen Blattsalaten
24,50
kleine Portion € 19,50

Bunte Blattsalate der Saison mit gekochtem Landei
Balsamico-Vinaigrette
Karottenstreifen und Kresse
€ 11,50

*dazu sautierte Putenbruststreifen, Mandeloliven
und gefüllte Peppadews*
€ 15,50

oder hausgebeiztem Anislachs mit Senf-Honig-Dill
€ 18,50

Suppe

Cappuccino von roter Bete mit Meerrettichschaum
und geräuchertem Forellenfilet
€ 12,50

Vegetarisches Gericht

Kürbisravioli mit gerösteten Kernen
gebackenem Hokkaido und Apfelschaum
23,50
kleine Portion € 18,50

Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch mit körniger Senfsauce
Blattspinat und Bratkartoffeln
€ 25,50

Gebrautes Lachsfilet
auf Schnittlauchsauce, zweierlei Karotte und Risolée kartoffeln
€ 28,50

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 26,50

Rosa gegarte Barberie Entenbrust
auf Preiselbeer-Orangen-Sauce
Petersilienwurzel purée und Briocheschnitte
€ 33,50

Gebraute Kalbsleber mit geschmortem Altländer Apfel
Röstzwiebeln und Kartoffelstampf
€ 28,50

Rosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“
mit Geflügelleber und Trüffel
Madeirasauce, Ofengemüse und Kartoffelgratin
€ 37,50

Desserts

Mousse au chocolat mit Kumquatragoût
Brombeereis und gebackener weißer Schokolade
€ 12,50

Limetten Crème brûlée
mit Ingwerkirschen und Lindtner's Honigeis
€ 13,50

Rohmilchkäse-Auswahl
mit Feigensenf und Früchtebrot
€ 15,50