

Lilium Menü

Tatar und gebackenes Bries
vom Milchkalb
mit kleinem Feldsalat, Crostini
und Sauce gribiche

€ 16,50

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Fregola di Sarde
mit Orange und gegrilltem Fenchel

€ 14,50

Medaillon vom Steinbutt
auf grünem Spargel
mit Champagnerschaum

Zwischengang € 19,50
Hauptgang € 33,50

Rücken vom Lüneburger Reh
mit Vanillekarotten, Selleriepüree
und Holunderjus

€ 33,50

Kleine Sauerrahm-Tarte
mit Himbeersorbet, Zitronen-Espuma
und frischen Beeren

€ 14,50

als 5 - Gang Menü	€ 91,00
als 4 - Gang Menü mit Steinbutt als Zwischengang	€ 78,00
als 4 - Gang Menü ohne Steinbutt als Zwischengang	€ 74,00
als 3 - Gang Menü	€ 56,50

Vorspeisen

Sashimi vom Lachs
mit grünem Spargel, Tomate
und weißem Spargelschaum
€ 14,50

Burrata
mit Mango, Himbeervinaigrette
und Oliven-Crostini
€ 14,50

Zweierlei vom Kaninchen
mit getrüffeltem Spinatsalat
Frisée und Kartoffelragoût
€ 14,50

Suppen

Spargel-Crèmesuppe
mit gebackener Kalbshaxenpraline
und Kerbelpesto
€ 12,50

Strauchtomaten-Consommé
mit sautierter Jakobsmuschel
unter der Basilikumkruste
€ 12,50

Vegetarisch

Kopfsalat-Risotto
mit kleinen Gemüsen „alla prima verde“
mit Parmesan-Chip und Limette

als Zwischengang € 16,50
als Hauptgang € 23,50

Hauptgerichte Fisch

Forellenfilet
in Mandelbutter gebraten
auf Kartoffel-Lauch-Püree, jungem Blattspinat
und sautierten Steinchampignons
€ 28,50

Gebratener Seeteufel
Sepia-Risotto, Noilly Prat-Sauce
sautierte Garnelen und wilder Brokkoli
€ 32,50

Hauptgerichte Fleisch

Medaillon vom Angus-Rind
auf sautiertem Lauchgemüse
Schalotten-Jus, Maiscrème
Kartoffel-Ziegenfrischkäse Ravioli
€ 33,50

Lammrücken
mit Bärlauch gratiniert
Ratatouille Sauce, cremige Polenta
und grüner Spargel
€ 32,50

Desserts

Rhabarber
mit Cheesecake-Eis, Vanilleschaum
und Schokoladencrumble
€ 12,50

Topfenmousse
mit Schokolade
Granité von Verveine
frischen Erdbeeren und Baiser
€ 13,50

Lindtner's Dessertauswahl
mit Mousse, Eis, Mini-Crème brûlée
Parfait, Früchten und Tarte
€ 14,50

Käse

Coulommiers „La Tradition“
< Lactose freier Kuhmilch Käse, mit pikantem Geschmack >
Trauben, Feigensenf und Walnüsse
€ 13,50

Bio Rohmilchkäse-Auswahl
aus Schleswig-Holstein
mit Biergelee und Schwarzbrot
€ 14,50

*Bei Unverträglichkeiten und Allergien
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Informationsmappe*