



Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen (ab 10 Personen)

Kalte Vorspeisen

Bunter Mischsalat	8.00
Tomaten Mozzarella	12.00
Rauchlachsrose mit Limettencreme Fraîche	15.00
Lachstatar auf Pumpernickel mit Meerrettichschaum	17.00
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan	21.00
Vitello Tonnato mit Kräuter-Thunfischsauce	16.00
Zanderterrine mit Rauchlachs im Pfannkuchenmantel	18.00

Suppen

Rieslingsuppe mit einer Rahmhaube	11.00
Thurgauer Apfelcreme mit Calvados	12.00
Weisse Tomatencremesuppe mit Rindscarpaccio	14.00
Fruchtige Currysuppe mit Crevetten-Spiess	13.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Crevetten mit Portweifeigen	18.00
Stremellachs auf Randencarpaccio mit Dillvinaigrette	19.00
Lauwarme Forelle mit Kräutervinaigrette auf Wurzelgemüse	19.00
Rindsfiletmedaillon auf kleiner Rösti mit Café de Paris Sauce	21.00
Limonen-Mascarponeravioli in Salbeibutter geschwenkt	17.00

Empfehlung für zwischendurch

Sorbet nach Wahl mit Prosecco/Champagner	8.00/13.00
--	------------



Fleisch

Rindsfiletsteak an Balsamicojus mit glasierten Cherry Tomaten und Gratin	48.00
Rindsentrecote am Stück gebraten mit Pfeffersauce Broccoli und Risotto	43.00
Kalbsfiletmedaillons an Steinpilzsauce mit Gemüsekörbchen und Tagliatelle	53.00
Kalbsbraten mit Portweinsauce gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	44.00
Schweinsfilet mit Pilzduxelles gefüllt dazu gebratenes Gemüse und Kräuterreis	39.00
Maispoularde mit Morchelrahmsauce Junge Kartoffeln und glasierte Karotten	28.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Cherry Tomaten mit Thymiankartoffeln	34.00
Saibling an Orangensauce geschmortes Fenchelcarpaccio und Kartoffelperlen	35.00





Desserts

Duett von der Schokoladenmousse	12.00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Pomelocarpaccio	15.00
Apfel-Joghurtterrine im Nougatmantel mit Calvadossauce	15.00
Tiramisu mit Amaretto	10.00
Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	11.00
Orangenmousse mit Waldbeerenkompott	12.00
Dessertvariation Lilienberg (Schokoladenmousse Duo, Fruchtsalat mit Parfait, Apfelterrine)	18.00



Wir freuen uns, Sie kulinarisch bei uns verwöhnen zu dürfen

Ihr Lilienberg Team