

DAS LILIENBERG

APERÓ

Kärntner Kasnudel
Zander | Kimchi | Sesam
Burrata | Tomate | Melone

AMUSE-BOUCHE

Flusskrebs
Kalbsherz | Schnittlauchkapern | Brioche
2021 Gelber Muskateller „Rosengartl“ Domäne Lilienberg Bio

GÄNSELEBER

Polenta | Kaffee | Blutorange
2021 „Liebling“ Sauvignon Blanc Domäne Lilienberg Bio

BÄRLAUCH

Bioei | Topinambur | Perigord Trüffel
2019 Weißer Burgunder „Rosengartl“ Domäne Lilienberg

LASAGNE

Ossobuco | Pecorino | Frischkäse
2021 Grauer Burgunder „Erlenrauschen“ Domäne Lilienberg Bio

HIMBEERE

Paprika | Kernöl | Kürbiskrokant

LAMM

Aubergine | schwarzer Knoblauch | Erdnuss
2007 Nittaus Heideboden

IKE JIME WOLFSBARSCH

Auster | Safran | Kresse
2017 Sauvignon Blanc Südsteiermark Domäne Lilienberg

DULCE DE LECHE

Honig | Buchweizen | Ingwer
2021 „Sweet Rock“ Domäne Lilienberg Bio

Oder

Käse vom Brett

PETIT FOUR „FRÜHLING“

Weißer Nougat | Pistazie
Lilis Schokolade
Schaumkuss | Minze | Kokos
Zitrone | Granatapfel | Fleur de Sel

6 Gänge € 195,-

Gedeck € 15,-

Weinbegleitung € 90,-

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Intoleranzen.