

SUPPEN | soup

TOMATEN | RAHM | BASILIKUM 13
tomato soup | cream | basil 

MINISTRONE 14
Traditional Italian vegetable soup 

SALATE | salads

RUCOLA | PARMESAN | CHERRYTOMATEN 13
rocket | parmesan | cherry tomatoes 

NÜSSLISALAT | EI 14
lamb's lettuce | egg 
• MIT SPECK | with crispy bacon + 4

GEMISCHTER SALAT 12
• POULETSTREIFEN | KRÄUTERBUTTER 21 | 26
chicken strips | homemade herb butter
• RIESENCREVETTEN | KNOBLAUCHÖL 26 | 37
king prawns | garlic oil
• RINDSENTRECÔTE 200g "TAGLIATA" | 39
beef entrecôte "tagliata"

CESAR SALAD | POULET | PARMESAN 18 | 24
CROÛTONS | CESAR DRESSING | KRÄUTER
lettuce | parmesan | croûtons | chicken |
caesar dressing | herbs
• MIT SPECK | with crispy bacon + 4

ZU DEN SALATEN:

DRESSING | GERÖSTETE KERNEN | CROÛTONS
WIRD SEPARAT SERVIERT

to the salads:

homemade dressing | roasted seeds &
bread croûtons | are served separately

FOCACCIA | focaccia

ROSMARIN | KNOBLAUCH 13
rosemary | garlic 

MARINARA | TOMATEN-KNOBLAUCHSAUCE 14
tomato-garlic sauce 

MEDITERRANES GEMÜSE | ZIEGENKÄSE | 18
ITALIENISCHE KRÄUTER | mediterranean 
vegetables | goat's cheese | italian herbs

ANTIPASTI | starter

BRUSCHETTA | TOMATEN | PARMESAN 12
bruschetta | tomatoes | parmesan 

BÜFFELMOZZARELLA oder BURRATA 17 | 23
BUNTE KIRSCHTOMATEN | BASILIKUMPESTO 
buffalo mozzarella or burrata
colourful cherry tomatoes | basil pesto
• MIT FRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFELN + 8
• with fresh black truffles

CARPACCIO VOM RINDERFILET | 21 | 29
RUCOLA | PARMESAN
beef carpaccio | rocket | parmesan
• MIT FRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFELN + 8
• with fresh black truffles

RINDSTATAR KLASSISCH 21 | 29
KLASSISCH GEWÜRZT | TOAST & BUTTER
classic beef tartare
traditionally seasoned | toast & butter
• MIT SCHNAPS | with schnapps + 6
• MIT FRISCHEN SCHWARZEN TRÜFFELN + 8
• with fresh black truffles

ANTIPASTI "ALL'ITALIANA" AB 2 PERS. 36
BURRATA | TAGLIERE DI SALUMI | VERDURE
SOTT'OLIO | GRISSINI | OLIVEN | FORMAGGI
burrata | selection of cold cuts | marinated
vegetables | grissini | olives | cheese

HAUSGEMACHTE SAISONALE RAVIOLI & GNOCCHI

homemade seasonal ravioli & gnocchi

- GORGONZOLA | gorgonzola
- SALBEI-BUTTER | sage butter
- TOMATENSAUCE | tomato sauce 
- BASILIKUM-PESTO | basil pesto

WÄHL DEINE SAUCE

pick your sauce

PREIS & ANGEBOT? FRAG UNS!

price & info? just ask!

UNSERE TEIGWAREN WERDEN TÄGLICH FRISCH IM HAUS ZUBEREITET our pasta is homemade fresh every day

TINTENFISCH-SPAGHETTI "AI FRUTTI DI MARE" | MEERESFRÜCHTE | LEICHTER
TOMATENSAUCE 29
squid ink spaghetti | seafood |
light tomato sauce

SPAGHETTI "CARBONARA" 31
GUANCIALE | (luftgetrockneter Schweine-
backenspeck) | EIGELB | PECORINO
guanciale (cured pork cheek) egg yolk |
pecorino cheese

TAGLIATELLE AL SALMONE 32
RÄUCHERLACHS | RAHMSAUCE | WEISSWEIN |
FRISCHER DILL | ZITRONENZESTE
tagliatelle | smoked salmon | cream sauce |
white wine | fresh dill | lemon zest

CASARECCE AL LIMONE | POULETBRUST-
STREIFEN | ZITRONENRAHMSAUCE |
CHERRYTOMATEN 28
chicken strips | lemon cream sauce | cherry
tomatoes

RIGATONI "LILIENTHAL" KALBFLEISCH | 32
STEINPILZE | PEPERONCINI | RAHM | 
WÜRZIGE TOMATENWÜRFEL
veal | porcini mushrooms | chili | cream |
spicy diced Tomatoes

RISOTTO | risotto

RISOTTO | SALSICCIA | PEPPERONI | 28
FRISCHE KRÄUTER
italian sausage | bell peppers | fresh herbs

SAFRAN - RISOTTO | GRILLGEMÜSE 28
saffron risotto | grilled vegetables 

STEINPILZ-RISOTTO | FRISCHE KRÄUTER 28
porcini mushroom risotto | fresh herbs 

RISOTTO | RIESENCREVETTEN VOM GRILL 36
grilled giant shrimps

FISCH | fish

DORADE-FILETS LEICHT GEBRATEN | ZITRONEN-BUTTER-SAUCE | RISOTTO AL BASILICO & ZUCCHINI
pan-seared sea bream fillets | lemon-butter sauce | basil risotto & zucchini

34

GEBRATENES LACHSFILET | ZITRONEN-PROSECCO-SAUCE | SAFRANRISOTTO | SAUTIERTEM SPINAT
seared salmon fillet | lemon prosecco sauce | saffron risotto | sautéed spinach

38

SCHWERTFISCH-RÖLLCHEN "SIZILIANISCHE ART" | PARMASCHINKEN-MOZZARELLA-FÜLLUNG | AROMATISCHEN PANIERMEHL | GOLDBRAUN GEBRATEN | ZITRONENRISOTTO
swordfish rolls | filled with parma ham & mozzarella | pan-fried | aromatic breadcrumbs

41

ZART GEGRILLTER OKTOPUS | PEPPERONI - KRÄUTERSAUCE | ROSMARINKARTOFFELN | RUCOLA
grilled octopus | paprika-herb oil | roasted rosemary potatoes | rocket

42

FRITTO MISTO DI MARE
KNUSPRIG FRITTIERTE AUSWAHL AN MEERESFRÜCHTEN | ZITRONEN-MAYONNAISE
crispy fried selection of seafood | lemonmayonnaise

22 | 34

FISCHGRILLTELLER DES KÜCHENCHEFS – AUF AROMATISCHEM GRILLGEMÜSE SERVIERT
chef's grilled fish platter – served on aromatic grilled vegetables

49



SCHARF | spicy



VEGETARISCH | vegetarian



VEGAN | vegan

FRAGEN ZU ALLERGENEN ODER INHALTSSTOFFEN?
UNSER TEAM HILFT IHNEN GERNE.
WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE AUF DER
TAFEL AM EINGANG.

Questions about allergens or ingredients? Our team
is happy to assist you. More details are on the
board at the entrance.

FLEISCH | meat

POULETBRUST ALLA CAPRESE
ZART GEBRATENE POULETBRUST | FRISCHEM
MOZZARELLA & TOMATEN BELEGT | ÜBERBACKEN |
HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO | GRILLGEMÜSE
grilled chicken breast | topped with mozzarella &
tomatoes | oven-baked | basil pesto | grilled vegetables

29

KALBSSCHNITZEL "SALTIMBOCCA"
PARMASCHINKEN | SALBEI | WEISSWEINSAUCE |
PARMESANRISOTTO
veal schnitzel | parma ham | sage | white wine
sauce | parmesan risotto

43

RINDSHOHRÜCKEN 250g «TAGLIATA» | RUCOLA |
PARMESANSPLITTER | BALSAMICOGLAZE |
BRATKARTOFFELN
prime rib of beef 250g "Tagliata" | rocket |
parmesan | balsamic glaze | baked potatoes

43

ZARTES RINDSFILET 200g | BAROLOJUS |
SAFRAN-RISOTTO
grilled tender beef fillet 200g | barolo jus |
saffron risotto

45

KALBSKOTELETT ca. 280g AUS DER PFANNE
SALBEIBUTTER | GEBRATENE POLENTA
veal cutlet ca. 280g from the pan | sage butter |
fried polenta

47

BEILAGEN - IM PREIS INBEGRIFFEN
side dishes are included in the price

EXTRA BEILAGEN | extra side dishes

BUTTER TAGLIATELLE | butter tagliatelle 8
BRATKARTOFFELN | baked potatoes 8
RISOTTO PARMIGIANA | parmesan risotto 8
GRILLGEMÜSE-ODER MEDITERRANES GEMÜSE 8
grilled-or sautéed mediterranean vegetables
GRÜNER SALAT | green salad 7

SIE KÖNNEN SICH NICHT ENTSCHEIDEN ODER
HABEN BESONDERE WÜNSCHE?
FRAGEN SIE GERNE UNSER PERSONAL – WIR
BERATEN SIE.

CAN'T DECIDE OR HAVE SPECIAL REQUESTS?
PLEASE ASK OUR STAFF – WE'LL BE HAPPY TO
ASSIST YOU.

MENU

ANTIPASTI

PERFEKT ZUM TEILEN UND GENIESSEN – UNSERE
ANTIPASTI BRINGEN FREUNDE ZUSAMMEN.
Perfect for sharing and savoring – our antipasti
bring friends together.

AB 2 PERSONEN
ANTIPASTI "ALL'ITALIANA"
BURRATA | TAGLIERE DI SALUMI | VERDURE
SOTT'OLIO | GRISSINI | OLIVE | FORMAGGI
burrata | selection of cold cuts | marinated
vegetables | grissini | olives | cheese

HAUPTSPEISEN

VON HERZHAFT BIS LEICHT: KÖSTLICHKEITEN
FÜR JEDEN GESCHMACK.
From hearty to light: delicious options
for every palate
KALBSKOTELETT ca. 280g AUS DER PFANNE
SALBEIBUTTER | GEBRATENE POLENTA
veal cutlet ca. 280g from the pan | sage butter |
fried polenta

PIZZA

KNUSPRIG, BUNT BELEGT UND UNWIDERSTEHLICH –
PROBIEREN SIE DIE BESTE CALZONE DER STADT!
Crispy, colorful, and irresistible –
try the best calzone in town!
CALZONE | HINTERSCHINKEN | CHAMPIGNONS | SPIEGELEI |
PESTO | PARMESAN
ham | mushrooms | fried egg | pesto | parmesan

DESSERT

DER SÜSSE ABSCHLUSS – VON FRUCHTIG BIS
SCHOKOLADIG EIN GENUSS.
LASS DICH VON UNSERER DESSERTKARTE INSPIRIEREN
ODER FRAG NACH DER EMPFEHLUNG UNSERES TEAMS.
the sweet finale – from fruity to chocolaty, always a
delight | Be inspired by our dessert menu or ask
our staff for today's recommendation.

Lilienthal
RISTORANTE • PIZZERIA
Cucina Mediterranea