

FRÜHLING 2026

Lilienthal
RISTORANTE · PIZZERIA
Cucina Mediterranea

FRÜHLINGSGENUSS AUF DEM TELLER

	KL.	GR.	ALG
SUPPE			
SPARGELCREMESUPPE MIT GUANCIALE (SCHWEINEBACKEN)	13 + 4		7/9
VORSPEISEN			
WEISSE SPARGELN SERRANO-SCHINKEN GEROLLT PARMESAN GRATINIERT RUCOLABETT	19 24		7/12
SPARGELDUETT BUTTERSAUCE SPIEGELEI	16 21		3/7
HAUPTSPEISE			
SÄMMIGES SPARGELRISOTTO MIT GUANCIALE (SCHWEINEBACKEN)	19 24 + 4		7/9
HAUSGEMACHTE FETTUCCINE GRÜNER SPARGEL RIESENCREVETTEN BISQUE-RAHM	28 34		1/2/ 2/7/9
RINDSENTRECÔTE 250G COGNAC-GRÜNE PFEFFERRAHMSAUCE HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE	49		7/10
POLPO (OKTOPUS) BUTTER-SPARGEL HOLLANDAISESAUCE	38		3/7/14
PIZZA			
GRÜNE & WEISSE SPARGELN SCAMORZA & BURRATA ZITRONENZESTE PISTAZIEN	23 28		1/7/8
SURF & TURF GRÜNE & WEISSE SPARGELN RIESENCREVETTEN MASCARPONE BÜNDNER-ROHSCHINKEN RUCOLA	29 34		1/2/7/12
DESSERT			
LIMONCELLO TIRAMISU MASCARPONE ZITRONE LÖFFELBISCUIT	14		1/3/7

ALG: 1 GLUTEN | 2 KREBSTIERE | 3 EIER | 4 FISCH | 5 ERDNÜSSE | 6 SOJA | 7 MILCH / LAKTOSE |
8 SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE) | 9 SELLERIE | 10 SENF | 11 SESAM | 12 SULFITE | 13 LUPINEN | 14 WEICHTIERE
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.