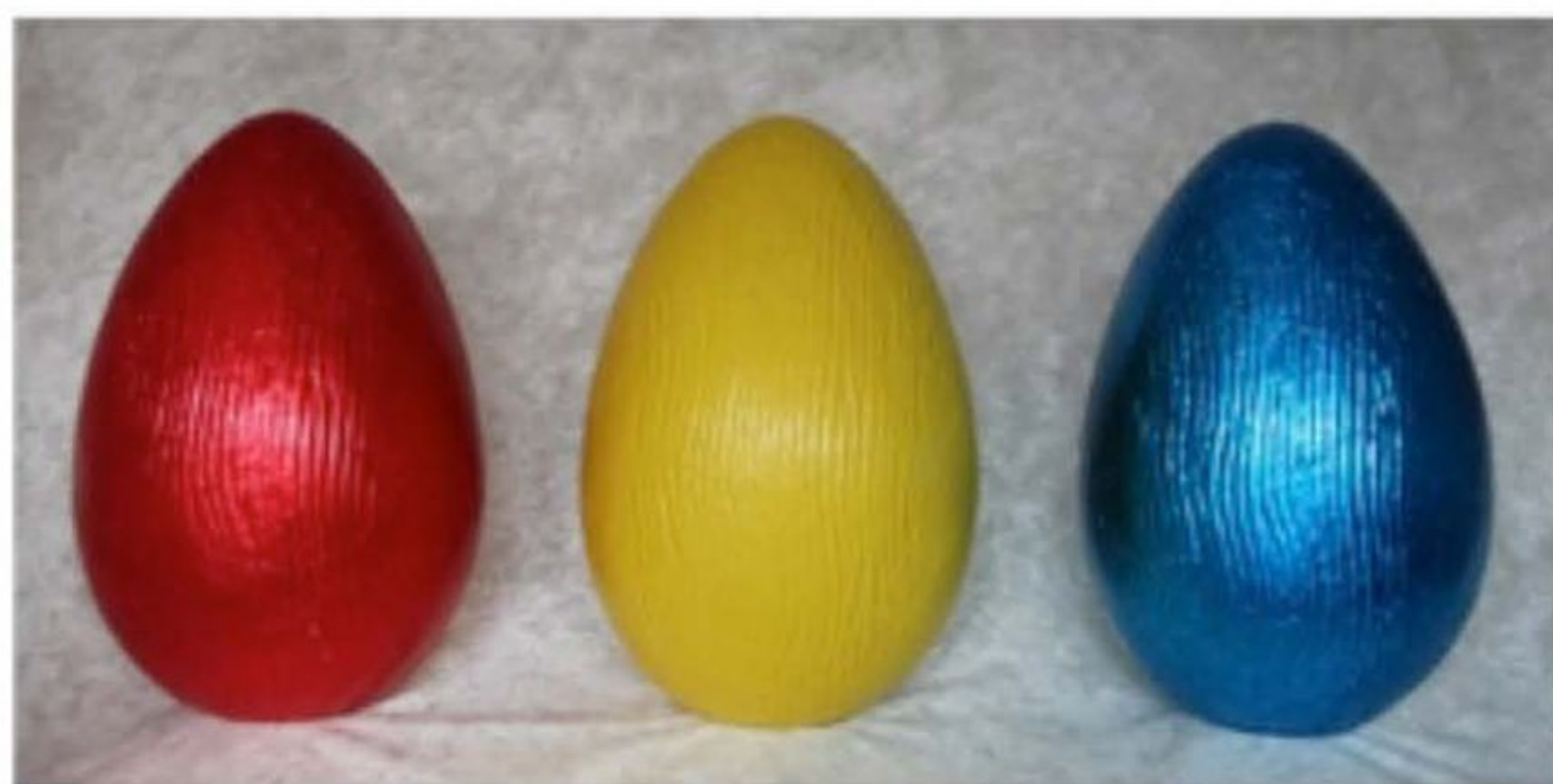


LILLA
RESTAURANT





Aperitif

Auster im Glas, Limette, Wasabi-Perlen und Sake

Vorspeise

Marinierte Gambas gebraten mit Fenchelsalat, Orange und schwarze Oliven

Steak Tartar vom Rinderfilet, Wachtelei und ausgebackene Kapernäpfel

Auberginenkaviar mit Burratatomaten und Parmesanchip

"Foie Gras" von der Entenleber mit frisch gebackener Brioche, Kaffee-Gelee, und Birne
(8,00 € Sup.)

Gillardeau Austern Nr. 2, Pumpernickel mit Cheddar Käse und Rotwein-Essigschalotten
(je 3,90 € Sup.)

Zwischengang

Consommé mit pochiertem Ei, Brot Chip mit Knoblauch Cherry Tomaten und frischen Kräutern

Bouillabaisse mit Rouille und Brotchips

3 Raviolis mit Hummerfüllung und Hummerschaum (12,00 € Sup.)

Hauptgang

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit Beurre blanc, gegrilltem Blumenkohl und Pfifferlingen

Rinderfilet mit Café-de-Paris Butter, grüner Spargel und Rosmarin Kartoffeln

Lammfilet mit Kräuterkruste, Tomaten-Kräuterschaum, grüne Bohnen, Cherry Tomaten und Haselnusspolenta

Zarzuela (10,00 € Sup.)

Gratinierte ganze Languste (14,00 € Sup.)

Predessert

Mousse aus Olivenöl (Bio aus Palau) und Rucola-Sorbet

Dessert

Ziegenkäse-Eis, marinierte warme Ananas mit Rum und Sesamchip

Baba Rum mit marinierten Waldbeeren und Vanillesauce

Dreierlei "Mousse au Chocolat"

p.P 38,00 € inkl. 10% MwSt.





Aperitif

Huitre en verrine, perles de wasabi et saké

Entrées

Gambas mariné et grillé, salade de fenouil à l'orange

Tartare de filet de bœuf, œuf de caille et beignet de capron

Caviar d'aubergine, burrata déguisée en tomate et chips de parmesan

Foie gras de canard, brioche fraîche, gelée au café et compote de poires (8,00 € sup.)

Huitres Gillardeau nr. 2, pain noir au cheddar, échalotes au vinaigre de vin rouge
(3,90 €/pièce sup.)

Entrées chaudes

Consommé de bœuf et son œuf poché, chips de pain à l'ail, tomates cerises et fines herbes

Bouillabaisse, rouille et chips de pain

3 raviolis à la farce de homard et mousse de homard (12,00 € sup.)

Plat

Filet de skrei (cabillaud d'hiver) au beurre blanc, chou-fleur grillé et chanterelles

...

Filet de bœuf au beurre café de Paris, asperges vertes et pommes de terre au romarin

...

Filet d'agneau croûte d'herbes, mousse de tomates, haricots verts, tomates cerises et polenta de noisettes

...

Zarzuela (10,00 € sup.)

...

Langouste entière grillée (14,00 € sup.)

Entremet

Mousse d'huile d'olive (bio de Palau), sorbet à la roquette

Dessert

Glace au fromage de chèvre, ananas mariné chaud au rhum et chips de sésames

...

Baba au rhum, fruits rouges frais, sauce vanille

...

Trio de mousses au chocolat

p.p. 38,00€ (10% de TVA incluse)





Aperitif

Ostra en vaso, lima, perlas de wasabi y sake

Primer plato

Ensalada con hinojo, gambas a la plancha, vinagreta de naranja, y acetunas negras

Steak Tartar con huevo de codorniz y alcaparras fritas

Caviar de berenjena con tomate cherry burrata y chip de parmesano

Foie gras de hígado de pato con brioche recién horneado, gelatina de café y pera (8,00 € Sup.)

Ostras Gillardeau n.º 2 con pan negro y queso cheddar, chalotas con vino tinto y vinagre (3,90 € la unidad Sup.)

Segundo plato

Consomé con huevo poché, chip de pan con tomate cherry al ajillo y hierbas frescas

Bouillabaisse con rouille y chips de pan

3 Raviolis con relleno de bogavante y espuma de bogavante (12,00 € Sup.)

Plato principal

Lomo de skrei (bacalao) a la plancha con salsa mantequilla, coliflor a la plancha y rebozuelos

...

Solomillo de ternera con mantequilla "Café-de-Paris", espárragos verdes y patatas mini romero

...

Filete de cordero con costra de hierbas, espuma de hierbas de tomate, judías verdes, tomates cherry y polenta de avellana

...

Zarzuela (10,00 € Sup.)

...

Langosta (2 mitades) gratinada (14,00 € Sup.)

Prepostres

Mousse de aceite de oliva de Palau con sorbete de rúcula

Postres

Helado de queso de cabra, piña tibia marinada con ron y chips de sésamo

...

"Baba Rum" con frutas del bosque marinados y salsa de vainilla

...

tres tipos de mousse de chocolate

p.P 38,00 € incl. 10% IVA

