

*Lily's*

**BRASSERIE**

CAFÉ · FINE DINING



# Bonjour, ça va ?

## Herzlich Willkommen.

Liebe Gäste,

„Laissez-faire“ inmitten des Bückeburger Schlossparks:

LILLY`s – ein Ort voller Leben, mit lässigem Ambiente, der Sie alle zum Verweilen einlädt.

Ehrliche, unkomplizierte Küche, gepflegte Getränke & eine Mischung aus Brasserie, Café und Fine Dining Restaurant.

**„La vie est belle“ – Das Leben ist schön!**

Ihr

LILLY`s – Team

Exklusiv für Sie:

In den Wintermonaten können Sie ab 17.00 Uhr am LILLY`s parken.



**SPEISEN**



# Vorspeise

## Ziegenkäse-Crème brûlée

würzige Cranberry-Preiselbeer-Sauce,  
Feldsalat & Mandel-Dressing 14,00 €

## Rindertatar

frittiertes Wachtelei, geröstetes Bauernbrot,  
Wildkräutersalat & LILLY`s Dressing

kleine Portion	15,50 €
große Portion	19,50 €

# Suppe

## Schwarzwurzel-Crèmesuppe

Brunnenkressepesto 6,00 €

## Wild-Consommé

Walnuss-Birnen-Raviolo 6,50 €

# Salat

## “LILLY`s Grün & Bunt”

Wildkräuter- und Blattsalate, Rote Beete,  
Linsen & LILLY`s Dressing 12,00 €  
... dazu Hähnchenbrust + 2,50 €  
... dazu Riesengarnelen + 5,00 €

## “Caesar Salad”

Römersalat, gehobelter Parmesan, Croûtons,  
Bacon, Caesar-Dressing 13,50 €  
... dazu Hähnchenbrust + 2,50 €  
... dazu Riesengarnelen + 5,00 €

# Hauptgang

## „Coq au vin“

geschmorte Hähnchenkeule, Rotweinsud,  
Schalotten, Möhren, Dauphin-Kartoffeln 18,00 €

## Weißer Heilbutt

Spitzkohl, Kartoffel-Senf-Pürée 26,00 €

## „Pariser Pfeffersteak“ (180g Rohgewicht)

Rinderfilet, Pfeffersauce, Potato Dippers, bunter Salat 28,00 €

## Schaumburger Rehrücken „Nussknacker“

glasierte Maronen, Rosenkohl, Pumpernickel-Knödel 32,00 €

## Rinderfilet „Wellington“ (für 2 Personen) \*\*

Champignon-Duxelles, Blätterteigmantel,  
grüne Bohnen, Kartoffelgratin 49,00 €

\*\* Bitte fragen Sie nach der Zubereitungsdauer.

# Vegetarisch

## Hausgemachte Basilikum-Tagliatelle

Tomate, Rucola, Pinienkerne 16,50 €

# Käse & Dessert

## Feine Käseauswahl

mit Baguette 13,50 €

... dazu Feigensenf + 2,10 €

## Zwetschgen-Tiramisu

7,50 €

## „Variation von der Valhrona-Schokolade“

Mousse au Chocolat, weißes Parfait,  
Schoko-Karamell-Törtchen, Praline 11,50 €



# Kuchen

<b>Blechkuchen</b>	Stück	3,00 €
... mit Sahne		+ 0,70 €
<b>Torte</b>	Stück	3,50 €

# Eis

## **Coupe Denmark**

drei Kugeln Mövenpick- Vanille- Eisgenuss  
mit heißer Schokolade 4,50 €

## **Schokobecher**

drei Kugeln Mövenpick- Schokolade- Eisgenuss  
mit heißen Kirschen und Sahne 4,80 €

## **Nussbecher**

zwei Kugeln Nuss- und eine Kugel  
Schokolade-Mövenpick-Eisgenuss, Haselnüsse,  
Walnüsse, Schokosauce und Sahne 5,50 €

*Eine Übersicht über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei unseren  
Servicemitarbeitern.*



GETRÄNKE



# Wein

## Weißwein

Fürst Schaumburg Riesling, trocken	0,2 l	5,90 €
	0,75 l	22,00 €
Riesling Hohenlohe Oehringen, fruchtig	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Silvaner „Brennfleck“, trocken	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	23,50 €
Weißburgunder-Chardonnay, trocken	0,2 l	6,80 €
	0,75 l	24,50 €
Sol y Nieve, trocken	0,2 l	6,80 €
<i>Spanien</i>	0,75 l	24,50 €

## Roséwein

Izadi Larrosa Rioja, trocken	0,2 l	7,00 €
	0,75 l	25,50 €

## Rotwein

Rotwein-Cuvée „Fass No. 17“, trocken	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Montepulciano D`Abruzzo, trocken	0,2 l	6,50 €
<i>Italien</i>	0,75 l	23,50 €
FAVINO Tempranillo Crianza	0,2 l	6,50 €
<i>Spanien</i>	0,75 l	23,50 €

*Zusätzlich führen wir ausgewählte Weine aus der ganzen Welt – sprechen Sie uns gerne an!*

# Secco / Champagner

Fürst Schaumburg Secco	0,1 l 0,75 l	3,00 € 19,50 €
Fürst Schaumburg Secco on Ice	0,15 l	4,50 €
PriSecco <i>alkoholfrei</i>	0,1 l 0,75 l	3,00 € 19,50 €
Michel Mailliard Brut, Côte des Blancs Premier Cru, Hausmarke		
-brut-	0,1 l 0,75 l	7,50 € 39,00 €
-rosé-	0,1 l 0,75 l	8,50 € 45,00 €

# Spirituosen

Averna	29 % vol.	2 cl	2,50 €
Baileys	17 % vol.	2 cl	2,50 €
Obstler Prinz	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Eckes Edelkirsch	20 % vol.	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39 % vol.	2 cl	2,50 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	41,5 % vol.	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Ouzo 12	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	30 % vol.	2 cl	2,50 €
Sambucca Molinari	40 % vol.	2 cl	2,50 €
Vodka	40 % vol.	2 cl	2,50 €

*Zusätzlich führen wir ausgewählte Brandy, Grappa und  
Obstbrände – sprechen Sie uns gerne an!*

# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser L'eau Sans Souci	0,275 l	2,50 €
Classic oder Naturelle	0,75 l	6,20 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	2,80 €
Schweppes Limonaden (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle, Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,00 €

# Bier

## Fassbier

Krombacher Pils / Alster	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,80 €

## Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Krombacher Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Malzbier	0,33 l	2,80 €

# Lilly`s Gin Menü – aus aller Welt

*Unsere handverlesene Gin-Auswahl servieren wir wahlweise mit:*

Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	2,80 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	2,80 €

## DEUTSCHLAND

„The Duke Gin“ // München Munich Dry Gin, 45% Orangenblüte, Hopfen, Malz	4cl	5,50 €
„Cucumberland“ // Hannover Hannover Dry Gin, 43% Holunderblüte, Fichtensprosse aus dem Deister	4cl	5,50 €
„Berliner Brandstifter“ // Berlin Berlin Dry Gin, 43,3% Holunderblüte, Waldmeister, Gurke	4cl	6,50 €
„Don't call me Gin!“ // Schlat, Franken Apfelbrand Gin Style, 46% Apfel, Hagebutte, Weißdorn	4cl	7,50 €
„Monkey 47“ // Schwarzwald Schwarzwald Dry Gin, 47% Zitrone, Orangen, Fichtennadel	4cl	7,50 €
„GIN3“ // Freudenberg, Baden Distilled Gin, 45% Wachholder, Zitronenzeste	4cl	7,50 €
„Gin Sul“ // Hamburg Dry Gin, 43%, Zitrone, Orange, Blumen	4cl	8,50 €



## SCHWEIZ

„Gin 27“ // Appenzell 4cl 6,50 €  
Appenzeller Dry Gin, 43%  
Koriander, Zimt, Muskat

## SPANIEN

„Gin Mare“ // Barcelona 4cl 6,50 €  
Distilled Gin, 42,7%  
Rosmarin, Basilikum, Thymian

## SCHOTTLAND

„Hendrick’s“ // North Lanarkshire 4cl 6,50 €  
Distilled Gin, 44%  
Rosenblatt, Gurke, Koriander

„The Botanist“ // 4cl 6,50 €  
Isle of Islay, Argyll  
Dry Gin, 46%  
Wachholder, Zitrusfrucht, Waldkräuter

## GROSSBRITANNIEN

„Bombay Sapphire“ // Warrington 4cl 4,50 €  
London Dry Gin, 40%  
Pfeffer, Koriander, Zitrusfrucht

„Martin Miller’s“ // London 4cl 5,50 €  
Dry Gin, 40%  
Zitrone, Grapefruit, Gurke

„Tanqueray No. Ten“ // London 4cl 5,50 €  
Dry Gin, 47,3%  
Zitrusfrucht, Wachholder, Kräuter

„The London No. 1“ // London 4cl 6,50 €  
Distilled Gin, 47%  
Schwarzer Tee, Kräuter, Gewürze

# Kaffeespezialitäten



Kaffee Crème <i>Tasse</i>	2,30 €
Kaffee Crème <i>Becher</i>	2,80 €
Cappuccino <i>Tasse</i>	2,50 €
Cappuccino <i>Becher</i>	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
zzgl. Flavour (Vanille, Mandel oder Karamell)	+ 0,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €

*Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch mit entkoffeiniertem Kaffee Hag.*

Schokolade	3,00 €
... mit einer Portion Sahne	3,50 €

## Spezialitäten

Chococcino

(heiße Schokolade verfeinert mit einem Espresso)

**Glas 3,20 €**

Haselnuss – Latte Macchiato · Karamell – Latte Macchiato

**Glas 3,80 €**

# Teespezialitäten



SELECTED TEA SINCE 1823

je Glas	2,80 €
---------	--------

*Wählen Sie aus folgenden Sorten:*

English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Refreshing Mint, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter

# UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

## **Mittwoch bis Samstag:**

14.00 Uhr bis 22.00 Uhr

(Küchenzeit: 14.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

## **Sonntag & Feiertags:**

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

(Küchenzeit: 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

## **Montag & Dienstag:**

Ruhetag

## **Tischreservierungen unter:**

Telefon: 05722 – 9060658

**Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:**

E-Mail: [veranstaltungen@schloss-bueeckeburg.de](mailto:veranstaltungen@schloss-bueeckeburg.de)

Telefon: 05722 – 9558 50