

Lily's

BRASSERIE

CAFÉ · FINE DINING

Bonjour, ça va ?

Herzlich Willkommen.

Liebe Gäste,

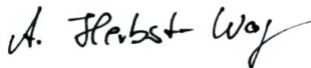
„Laissez-faire“ inmitten des Bückeburger Schlossparks:

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!

Ihre



Astrid Herbst-Wagner – *Maître d'hôtel*

MANGER| SPEISEN

Petit menu | Kleine Karte

ganztägig

Classique | Klassiker

LILLY's Hausbrot, Portion

Tomatenmarmelade | Liptauer

Portugiesisches Olivenöl | Maldon Seasalt Flakes 6 €

LILLY's Currywurst XL

Homestyle-Sauce | Potato-Dippers 9 €

Falafel Rajta-Dip | Salat (*vegetarisch*)

12 €

Flammkuchen

... mit Wildschweinschinken | Feigen | Walnusspesto 14 €

... mit Rouqefort | Feigen | Walnusspesto 14 €

LILLY's Cheese Burger

200g Angus-Beef | Chorizo-Jam | Cheddar | Römersalat

Dijon-Majo | Briochebrötchen | Potato-Dippers 14 €

LILLY's Chicken Burger

Gegrillte Hähnchenbrust | Mango-Chili-Relish | Rucola

Koriander-Majo | Briochebrötchen | Potato-Dippers 14 €

Salade | Salat

“LILLY's Grün & Bunt”

Rohkost- und Blattsalate | Rote Bete

Champagnerlinsen | LILLY's Dressing 12 €

... dazu Roquefort + 3 €

... dazu Hähnchenbrust + 3 €

... dazu Riesengarnelen + 6 €

“Caesar Salad”

Römersalat | gehobelter Parmesan | Croûtons

Bacon | Caesar-Dressing 14 €

... dazu Hähnchenbrust + 3 €

... dazu Riesengarnelen + 6 €

Grand menu | Große Karte

Sonn- und feiertags 12 bis 14 Uhr | täglich ab 17 Uhr

Potage & Entrée | Suppe & Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe

Mimolette - Croûton

6 €

Consommé vom Reh

Stopfleber-Ravioli | Kastanien-Apfelbrand

7 €

Kaffegegebeizter Lachs

Senfgurke | Sauerrahmgelee | Mangold

Dill | Macadamia-Knusper

15 €

Plat principal | Hauptgang

Loup de Mer, *gebraten*

Safranschaum | Romanesco | Fregola Sarda

23 €

Original „Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)

Zitrone | Feldsalat | Bratkartoffeln

23 €

Cordon bleu (unpaniert, vom Kalb)

Bayonne-Schinken | Comté | Bratkartoffeln | Feldsalat

25 €

Rinderschulter 48/60 (48 Stunden bei 60 ° gegart)

Malz-Jus | Mais | Romanesco | Süßkartoffel

27 €

Rehrücken im Wirsingblatt

Quittenchutney | Buchenpilze | Karotten | Schupfnudeln

29 €

Châteaubriand (*Rinderfilet für 2 Personen*) **

Sauce Béarnaise | Bunttes Marktgemüse | Potato-Dippers

49 €

** Bitte fragen Sie nach der Zubereitungsdauer.

Végétarien | Vegetarisch

Kürbis-Gersten-Risotto („Gerstoni“ Schaumburger Gourmet-Gerste)	
Pecorino Salbei-Walnusspesto	15 €
... dazu Hähnchenbrust	+ 3 €
... dazu Riesengarnelen	+ 6 €

Fromage & dessert | Käse & Dessert

Feine Käseauswahl

mit LILLY`s Brot	14 €
... dazu Feigensenf	+ 2 €

Pflaumenknödel

Mohnbutter Kürbiskernparfait Granatapfel	8 €
--	-----

Apfelfannkuchen

Valrhona-Schokoladeneis Karamell	
Pecanuss Gianduia-Schaum	10 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

Beerenauslese, Gunderloch, süß	5cl	5 €
--------------------------------	-----	-----

Glace | Eis

Bunter Becher

3 Kugeln Mövenpick – Eisgenuss | Sahne
(Eissorten nach Wahl) | 5 €

Mandelzauber

2 Kugeln Mövenpick – gebrannte Mandel -
Eisgenuss | heiße Kirschen | Sahne | Cantuccini 6 €

Schokolade küsst Minze

1 Kugel Mövenpick - Schokolade - |
1 Kugel Glaces des Alpes – Menthe Chocolat – Minz-Eis
After Eight | Schokoladensauce | Sahne 6 €

Nuss mit Lustig

2 Kugeln Mövenpick - Walnuss - Eisgenuss
Eierlikör | Sahne 6 €

Gaufrette | Waffeln

Hausgemachte heiße Waffeln | Puderzucker 3 €

... mit Sahne + 0,50 €

... mit heißen Kirschen + 1,00 €

... mit Vanilleeis + 1,00 €

... mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne + 2,00 €

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

BOISSON| GETRÄNKE

Vin | 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 €
Sauvignon Blanc, Gunderloch trocken	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	23,50 €
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

Fürst Schaumburg Rotwein-Cuvée 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!

Champagne | 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 €

Spiritueux | 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!*

Non alcoolisée | 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 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	2,80 €

Limonade | Limonaden

Grapefruit-Hibiskus		
Himbeer-Granatapfel-Eistee		Glas 3,00 €

Bière | 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 €

Café | 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 | Espresso)

Glas 3,20 €

Haselnuss – Latte Macchiato · Karamell – Latte Macchiato

Glas 3,80 €

Thé | Teespezialitäten



SELECTED TEA SINCE 1825

je Glas 2,80 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

English Breakfast, Refreshing Mint, Bergkräuter

Aromatisiert: Earl Grey, Morgentau, Sweet Berries, Cream Orange

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 4cl 5,50 €
Munich Dry Gin, 45%
Orangenblüte, Hopfen, Malz

„Cucumberland“ // Hannover 4cl 5,50 €
Hannover Dry Gin, 43%
Holunderblüte, Fichtensprosse aus dem Deister

„Berliner Brandstifter“ // Berlin 4cl 6,50 €
Berlin Dry Gin, 43,3%
Holunderblüte, Waldmeister, Gurke

„Don't call me Gin!“ // Schlat, Franken 4cl 7,50 €
Apfelbrand Gin Style, 46%
Apfel, Hagebutte, Weißdorn

„Monkey 47“ // Schwarzwald 4cl 7,50 €
Schwarzwald Dry Gin, 47%
Zitrone, Orangen, Fichtennadel

„GIN3“ // Freudenberg, Baden 4cl 7,50 €
Distilled Gin, 45%
Wachholder, Zitronenzeste

„Gin Sul“ // Hamburg 4cl 8,50 €
Dry Gin, 43%,
Zitrone, Orange, Blumen

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

Martini Cocktails „on the rocks“

Harbour Martini Dry

Blue Harbour Vodka | Wermut weiß trocken | Olive 9,00 €

Hanover Martini Dry

Cucumber Gin | Wermut weiß trocken | Olive 9,00 €

Martini wild

Cucumber Gin | Wild Wombat Wild Berry Vodka
Vermouth rot | Cocktailkirsche 9,00 €

Die Blue Harbour Spirituosen werden in kleinen Mengen zu 50 Litern in Kupferkesseln aus reinen Zutaten hergestellt, vier mal gefiltert und mit australischem Regenwasser verfeinert.

Feine Liköre „on the rocks“ 4cl

Blue Harbour Strawberry Cream

Vodka mit natürlichen Aromen von Erdbeer und
Cream verfeinert 4,50 €

Blue Harbour Chocolate Cream

Vodka mit natürlichen Aromen von dunkler Schokolade
und Cream verfeinert 4,50 €

Blue Harbour Vanilla Cream

Vodka mit natürlichen Aromen von Vanille und
Cream verfeinert 4,50 €

Wild Wombat - Coffee

Vodka mit 100 % Arabica Bohnen verfeinert 4,50 €

*Die Wild Wombat Spirituosen werden in kleinen Mengen aus australischem Weizen destilliert und mit reinem australischem Regenwasser verfeinert.
Wild Wombats Spirits unterstützt den Schutz der Wombats.*

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:

E-Mail: reservierung@schloss-bueckeburg.de

Telefon: 05722 – 9558 80

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:

E-Mail: veranstaltungen@schloss-bueckeburg.de

Telefon: 05722 – 9558 50