

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

A handwritten signature in black ink, reading "A. Herbst-Wagner". The signature is written in a cursive, flowing style.

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 | Buntes 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 Mövenpick - Vanille - Eisgenuss
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 Classic oder Naturelle	0,275 l 0,75 l	2,50 € 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 0,5 l	2,60 € 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

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 1823

je Glas 2,80 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

English Breakfast, Refreshing Mint, Bergkräuter

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

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 – 90606 58

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:

E-Mail: veranstaltungen@schloss-bueckeburg.de

Telefon: 05722 – 9558 50