

*Lily's*

**BRASSERIE**

CAFÉ · FINE DINING



# Bonjour, ça va ?

## Herzlich Willkommen.

Liebe Gäste,

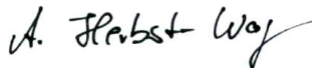
„Laissez-faire“ inmitten des Bückeburger Schlossparks:

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 | Brunnenkresse 14 €

... mit Stiltonkäse | Feigen | Brunnenkresse 14 €

#### Classic Beef Burger (auch möglich mit gegrillter Hähnchenbrust)

200g Angus-Beef | hausgemachter Ketchup

Tomate | Gurke | Zwiebel | Römersalat

Dijon-Majo | Briochebrötchen | Potato-Dippers 14 €

... dazu Käse + 1 €

... dazu Bacon + 1 €

#### Blue Cheese Burger

200g Angus-Beef | rote Zwiebelmarmelade | Blue Stilton

Tomate | Gurke | Römersalat | Briochebrötchen

Potato-Dippers 15 €

### Salade | Salat

#### “LILLY`s Grün & Bunt“

Rohkost- und Blattsalate | bunte Bete

Edamame | LILLY`s Dressing 12 €

... dazu Stiltonkäse + 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 €

#### Bouillabaisse

Kräftige Fischsuppe | Fischfilets | Meeresfrüchte

Rouille

9 €

#### Schnecken „Escargots“

Ein Dutzend Weinbergschnecken | Café de Paris Butter

Hausbrot

12 €

#### Schaumburger Wildsülze (*aus fürstlicher Jagd*)

Saure Gurken | Kapern | Sardelle | Wachtelei

12 €

### Plat principal | Hauptgang

#### Original „Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)

Zitrone | Feldsalat | Bratkartoffeln

23 €

#### Confierter Heilbutt

Venere Reis | Purple Curry | Pak Choi

24 €

#### Kalbsrückensteak

Portweinlack | Trüffelsauce | grüner Spargel | Brotauflauf

25 €



## Lammfilet

Pfefferkartoffeln | Datteln | Tomatenjus  
Petersilienwurzel-Rosmarin- Mousselin 25 €

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

Malz-Jus | Mais | Romanesco | Süßkartoffel 27 €

## Châteaubriand (Rinderfilet für 2 Personen) \*\*

Sauce Béarnaise | Bunttes Marktgemüse | Potato-Dippers 49 €

\*\* Bitte fragen Sie nach der Zubereitungsdauer.

## Végétarien | Vegetarisch

### Ziegenkäse - Salbei - Tortellini

Zitronenbutter | Kapern | Spinat | Rosinen  
Pinienkerne 16 €

## Fromage & dessert | Käse & Dessert

### Feine Käseauswahl

mit LILLY`s Brot 14 €

... dazu Feigensenf + 2 €

### Tarte tatin

Kopfüber gebackener Apfelkuchen

Vanilleschmand (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten) 9 €

### Schokolade küsst Kirsche

Luftschokolade | Sauerkirsche | Milchchip 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	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Sauvignon Blanc, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Rheinessen</i>	0,75 l	26,50 €
Weißburgunder-Chardonnay, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Württemberg</i>	0,75 l	26,50 €
Château Haut Dambert blanc, trocken	0,2 l	7,40 €
<i>Frankreich</i>	0,75 l	27,50 €
Sol y Nieve, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Spanien</i>	0,75 l	26,50 €

## Rotwein

Fürst Schaumburg Rotwein-Cuvée trocken	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Château Haut Dambert rouge, trocken	0,2 l	7,40 €
<i>Frankreich</i>	0,75 l	27,50 €
FAVINO Tempranillo Crianza	0,2 l	7,20 €
<i>Spanien</i>	0,75 l	26,50 €

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

# Champagne & Secco | Champagner & Secco

Fürst Schaumburg Secco	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €
Fürst Schaumburg Secco on Ice	0,15 l	5,00 €
PriSecco <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €
Michel Mailliard Brut, Côte des Blancs Premier Cru -brut-	0,1 l	7,50 €
	0,75 l	39,00 €

## Spiritueux | Spirituosen

Averna	29 % vol.	2 cl	3,00 €
Baileys	17 % vol.	2 cl	3,00 €
Obstler	40 % vol.	2 cl	3,00 €
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	3,00 €
Linie Aquavit	41,5 % vol.	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Ouzo 12	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	3,50 €
Sambucca Molinari	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Vodka	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Olia del Garda	40 % vol.	2 cl	3,50 €

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

## Non alcoolisée | Alkoholfreie Getränke

L'eau Sans Souci Mineralwasser	0,275 l	2,60 €
Naturelle oder Medium	0,75 l	6,80 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	3,00 €
Schweppes Limonaden (Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic Water)	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle   Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,20 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €

## Limonade | Limonaden

Grapefruit-Hibiskus

Himbeer-Granatapfel-Eistee

Ginger Lime

Glas 3,50 €

## Bière | Bier

### Fassbier

Krombacher Pils   Krombacher Alster	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €

### Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Krombacher Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €

# Café | Kaffeespezialitäten



Kaffee Crème <i>Tasse</i>	2,60 €
Kaffee Crème <i>Becher</i>	3,00 €
Cappuccino <i>Tasse</i>	2,80 €
Cappuccino <i>Becher</i>	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
zzgl. Flavour (Vanille   Mandel   Karamell)	+ 0,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €

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

Schokolade	3,50 €
... mit einer Portion Sahne	3,80 €

## Spezialitäten

**Chococcino**

(heiße Schokolade | Espresso)

**Glas 3,50 €**

Haselnuss – Latte Macchiato · Karamell – Latte Macchiato

**Glas 3,80 €**



# Thé | Teespezialitäten

je Glas

3,00 €



SELECTED TEA SINCE 1823

*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 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 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](mailto:reservierung@schloss-bueckeburg.de)

Telefon: 05722 – 9558 80

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

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

Telefon: 05722 – 9558 50