

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*

NOS PLATS |
SPEISEN

LILLY`s Menu

Getröfelte Kaninchenpraline

Cassis | Sellerie

Entenconsommé

Entenstopfleber-Ravioli

Gebratenes Steinbuttfilet

Fregola Sarda | Wirsing | Orangen

oder

Rehrücken im Briochemantel

Rosenkohlpurée | Nusskartoffeln

Cranberries | Kräuterseitling

Crêpe Suzette

Grand Marnier | Mandeleis

3 Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert)

39 €

4 Gänge

48 €

Unser Getränkepaket zum Menü

Verrenberg | Blaufränkisch | trocken

0,75 l

oder

Spätburgunder Saigner | Rosé | trocken

0,75 l

und

eine Flasche L'eau Sans Souci 0,75l (Mineralwasser Classic od. Naturelle)

29,50 €

Petit menu | Kleine Karte

ganztätig

Nos classiques | Klassiker

LILLY`s Hausbrot, Portion

Tomatenmarmelade | Kräuterdip
Portugiesisches Olivenöl | Maldon Seasalt Flakes 6 €

LILLY`s Currywurst XL

Homestyle-Sauce | Potato-Dippers 9 €

Flammkuchen

... mit Tiroler Speck | Birne | Walnusspesto | Bergkäse 14 €
... Birne | Walnusspesto | Bergkäse (vegetarisch)
12 €

Blumenkohl-Parmesan-Nocken

Kräuterquark | Salat 12 €

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 €

Nos salades | Salate

“LILLY`s Grün & Bunt”

Rohkost- und Blattsalate | Bunte Bete
Edamame | LILLY`s Dressing 12 €
... dazu gratinierter Ziegenkäse + 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

Nos potages & entrées | Suppen & Vorspeisen

Topinambursuppe

Chipotle-Schaum

6 €

Entenconsommé

Entenstopfleber-Ravioli

7 €

Bruschetta

Baguette | Tomaten | Basilikum | Olivenöl

7 €

Gegrillte Avocado

Tomaten-Concassé | Olivenöl | Sommerkräuter

9 €

Les escargots

Ein Dutzend Weinbergschnecken | Café de Paris Butter

Hausbrot

12 €

Getrüffelte Kaninchenpraline

Cassis | Sellerie

12 €

Nos plats principaux | Hauptgänge

Hirschragout

Haselnuss-Spätzle | Rotkraut-Vogerl-Salat

21 €

Original „Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)

Bratkartoffeln | kleiner Salat

24 €

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“

Gurke | Champignons | Rote Bete | Rösti
Salat

25 €

Gebrautes Steinbuttfilet

Fregola Sarda | Wirsing | Orangen

25 €

Rehrücken im Briochemantel

Rosenkohlpüree | Nusskartoffeln |
Cranberries | Kräuterseitling

28 €

Châteaubriand *(Rinderfilet für 2 Personen)* **

Sauce Béarnaise | Buntes Marktgemüse | Potato-Dippers

55 €

** Bitte fragen Sie nach der Zubereitungsdauer.

Végétarien | Vegetarisch

Rote Bete Ravioli

Ricotta | Roquefort | Blattspinat
Mohnbutter

18 €

Nos fromages & desserts | Käse & Desserts

Feine Käseauswahl

mit LILLY's Brot

14 €

... dazu Feigensenf

+ 2 €

Lilly's „Mozartkugel“

12 €

Crêpe Suzette

Gran Marnier | Mandeleis

10 €

Espresso Martini

Wodka | Kaffeelikör | Espresso

9 €

Nos glaces | Eis

Bunter Becher

Drei Kugeln Mövenpick - Eisgenuss | Sahne
(Eissorten nach Wahl) 5 €

Mandelzauber

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

Schöne Helene

Zwei Kugeln Mövenpick - Vanille - Eisgenuss
Birnenstückchen | Schokoladensauce | Sahne 6 €

Glück im Glas

Zwei Kugeln Mövenpick - Eierlikör - Cookies – Eisgenuss
Eierlikör | Löffelbiskuit | Karamellsauce | Sahne 6,50 €

Nos gaufrettes | 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 €

... mit Schokoladeneis, Salted-Caramel-Sauce und Sahne + 2,00 €

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

BOISSONS |
GETRÄNKE

Apéritifs | Apéritifs

„Hugo“

Holunderblütensirup | Secco 5,50 €

Lillet LILLY`s

Lillet | Pink Grapefruit | Soda 5,00 €

Lillet Vive

Lillet | Tonic dry | Minze | Gurke 5,50 €

Aperol Spritz

Aperol | Secco 6,00 €

Lillet Roses

Lillet | Whiskey | Ginger Ale 6,00 €

Rhabarber Spritz

Rhabarber Püree | Pink Grapefruit
Limettensaft | Secco 6,50 €

Skinny Bitch

Vodka | Limette | Soda 6,50 €

Vins | Weine

Weißwein

Fürst Schaumburg Riesling, trocken	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Grauburgunder, trocken	0,2 l	7,20 €
<i>Rheinhessen</i>	0,75 l	26,50 €
Weißburgunder-Chardonnay, trocken	0,2 l	7,40 €
<i>Württemberg</i>	0,75 l	27,50 €
La Terre blanc, trocken	0,2 l	7,00 €
<i>Frankreich</i>	0,75 l	24,50 €
Sauvignon blanc, trocken	0,2 l	7,00 €
<i>Pfalz</i>	0,75 l	24,50 €

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!*

Champagnes & Seccos | Champagner & Seccos

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 €

Boissons spiritueuses | 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!*

Boissons sans alcool | 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 €

Limonades | Limonaden

Grapefruit-Hibiskus		
Himbeer-Granatapfel-Eistee		
Ginger Lime		Glas 3,50 €

Bières | Biere

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 €
Chococino, heiße Schokolade Espresso	3,20 €
Schokolade	3,50 €
... mit einer Portion Sahne	3,80 €

Spezialitäten

Spekulatius Cappuccino

Sirup Spekulatius | heiße Milch | Espresso

Becher 3,80 €

Kaffee küsst Minze

After Eight | Kaffee Crème | Sahne

Glas 4,20 €

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

Thé et plus | Teespezialitäten und mehr

je Glas 3,00 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

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



Lemon - Ginger - Booster
Zitronensaft | Ingwer | Minze 3,50 €

Hot Lemonade
Spekulatius | Mandarine | Zitrone 3,50 €

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

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