

Heißgetränke

Kaffee und Kakao stammen bei uns aus kontrolliert biologischem Anbau und werden fair gehandelt.

KAFFEE

| | |
|-------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,00 € |
| Pott Kaffee | 3,00 € |
| Espresso | 2,00 € |
| doppelter Espresso | 3,00 € |
| Cappuccino | 2,60 € |
| Milchkaffee | 3,20 € |
| Getreide-Milchkaffee | 3,20 € |
| Latte Macchiato | 3,20 € |
| entkoffeinierter Kaffee | 2,00 € |

SCHOKOLADE

| | |
|--|--------|
| Heiße Schokolade | 3,10 € |
| Chai Schokolade aus „Georgs Fairkauf Findorff“ | 3,30 € |
| Moccacino | 3,50 € |
| <i>Heiße Schokolade mit Espresso</i> | |

Kaffee oder Schokolade mit je 2cl

| | |
|----------------------------|--------|
| - braunem Rum ⁷ | 4,50 € |
| - Cointreau | 4,50 € |
| - Grappa | 4,50 € |
| - Amaretto | 4,50 € |
| - Veterano | 4,50 € |

mit Sahne +0,60 €

Heißgetränke auf Wunsch mit Sojamilch +0,30 €



Heißgetränke

Unsere Tees stammen aus ökologischem Anbau. Wir beziehen sie aus dem Findorffer Teeladen.

TEE

| | |
|--|--------|
| Darjeeling „first flush“ | 2,50 € |
| Earl Grey | 2,50 € |
| Grüner Tee „moorcastle“ | 2,50 € |
| Früchtetee | 2,50 € |
| <i>Maracuja, Orange</i> | |
| Kräuter „beautiful day“ | 2,50 € |
| Rooibusch Vanille | 2,50 € |
| Yogi-Tee „Klarer Geist“ | 2,80 € |
| <i>Kräuter- & Gewürzmischung</i> | |
| Yogi-Tee „Ingwer Zitrone“ | 2,80 € |
| Chai Latte | 3,50 € |
| <i>Zimt, Milch, Honig</i> | |
| Heiße Lotte | 3,90 € |
| <i>Chai, Apfelsaft, Nelke</i> | |
| Frische Minze | 3,80 € |
| Heißer Apfel-Sanddornsaft | 3,90 € |
| | |
| Grog (4cl Rum ⁷) | 3,80 € |
| Glühwein aus dem Findorffer Weinladen (Winter) | 3,40 € |



Softgetränke & Säfte

WASSER

| | | |
|----------------------------|------------|--------|
| Auenwald (mit Kohlensäure) | 0,3 l | 2,30 € |
| | 0,5 l | 3,30 € |
| Viva con Agua laut | Fl. 0,75 l | 5,50 € |
| Viva con Agua leise | Fl. 0,33 l | 2,50 € |
| Viva con Agua leise | Fl. 0,75 l | 5,50 € |

LIMODADEN

| | | |
|---|------------|--------|
| Wechselnde hausgemachte Limo | 0,3 l | 3,90 € |
| | 0,5 l | 5,90 € |
| Schweppes Tonic ³ , Bitter Lemon ^{3,12} , Ginger Ale ⁷ | Fl. 0,2 l | 2,50 € |
| Bionade Holunder | Fl. 0,33 l | 2,90 € |

fritz-Getränke werden ökologisch erzeugt:

| | | |
|--|------------|--------|
| fritz-kola ^{2,7} , fritz-kola zuckerfrei ^{2,5,7} | Fl. 0,33 l | 2,90 € |
| fritz-limo orangenlimonade ^{7,12} , mischmasch | Fl. 0,33 l | 2,90 € |
| kola-orangen-limonade ^{1,7} | | |

Biologisch hergestellt und fair gehandelt:

| | | |
|-------------------------------|------------|--------|
| LemonAid Limette, Maracuja | Fl. 0,33 l | 3,20 € |
| BioZisch Himbeere, Blutorange | Fl. 0,33 l | 3,00 € |

SÄFTE & NEKTARE

| | | |
|---|------------|--------|
| Orange, Apfel naturtrüb (Säfte), | 0,3 l | 3,10 € |
| Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Banane, | oder 0,5 l | 4,60 € |
| Kirsche (Nektare), KiBa | | |
| frisch gepresster Orangensaft | 0,2 l | 3,40 € |
| Schorle nach Wahl | 0,3 l | 2,90 € |
| | 0,5 l | 4,30 € |



Bier

VOM FASS

| | 0,3 l | 0,5 l |
|-------------------|--------|--------|
| Jever Pils | 3,10 € | 4,10 € |
| Radeberger Pils | 3,10 € | 4,10 € |
| Erdinger Weißbier | 3,30 € | 4,30 € |
| Guinness | 4,10 € | 5,30 € |
| Alster | 3,10 € | 4,10 € |

FLASCHENBIERE

| | | |
|---|------------|--------|
| Hanseat (Bremer Union Brauerei) | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Pale Ale (Bremer Union Brauerei) | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Hopfenfänger Kräusen (Bremer Braumanufaktur) | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Hopfenfänger Rotbier (Bremer Braumanufaktur) <i>Das Rezept machte Bremen im 13. Jahrhundert zum Zentrum der Norddeutschen Braukunst</i> | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| Beck's, Beck's Green Lemon ⁷ | Fl. 0,33 l | 2,80 € |
| Berliner Weiße | Fl. 0,33 l | 3,60 € |
| <i>Waldmeister^{5,6,7}, Himbeere^{5,6,7}</i> | | |
| Erdinger Dunkel, Erdinger Kristall | Fl. 0,5 l | 4,10 € |
| Bulmers Cider | Fl. 0,5 l | 5,20 € |

ALKOHOLFREIE BIERE

| | | |
|-----------------------------|------------|--------|
| Beck's alkoholfrei | Fl. 0,33 l | 2,80 € |
| Erdinger Weizen alkoholfrei | Fl. 0,5 l | 4,10 € |
| Vitamalz | Fl. 0,33l | 2,80 € |



Wein

Unsere Weine stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Die WinzerInnen verzichten bewusst auf hohe Ernteerträge und fördern damit zusätzlich die Qualität dieser Weine.

Oliven (Kalamata) zum Wein 2,50 €

WEISS

Hauswein – trocken – Spanien (vegan) 0,2 l 4,20 €

Traube Airen. Unkompliziert, duftig mit frischer Frucht, dezenter Säure und wunderbarer Leichtigkeit.

Chardonnay – mild trocken – Südfrankreich 0,2 l 4,50 €

Tiefgründiger und rund saftiger Chardonnay mit feinen Honig- und Litschiaromen.

Fl. 1 l 19,90 €

Riesling – trocken – Rheinhessen (vegan) 0,2 l 4,90 €

Weingut Knobloch. Ausgewogener Tropfen mit feinem Apfelduft, zarten Pfirsicharomen. Rassig und frisch.

Fl. 1 l 22,10 €

Silvaner – halbtrocken – Rheinhessen (vegan) 0,2 l 4,40 €

Weingut Knobloch. Frisch und fruchtig.

Fl. 1 l 19,40 €

Grauer Burgunder – trocken – Baden (vegan) 0,2 l 5,40 €

Weingut Rieger. Würzig duftiger Wein mit typisch badischer Fülle, Litschi- und Steinobstaromen; Internationaler Bioweinpreis 2015: Silber.

Fl. 0,75 l 18,10 €

ROSÉ

Rosé – trocken – Languedoc-Roussillon, 0,2 l 4,50 €

Frankreich Fl. 1 l 19,90 €

Kräftige und erfrischende Cuvée aus Grenache und Syrah.



Wein & Sekt

ROT

Hauswein – trocken – Spanien, La Mancha 0,2 l 4,20 €
(vegan)

Cuvée aus Tempranillo und Granacha mit spanischem Feuer. Frisch und leicht mit ausgewogener Säure. Rund, harmonisch, trocken.

Belcante Syrah – mild trocken – Südfrankreich 0,2 l 4,40 €
(vegan) Fl. 1 l 19,60 €

Traube Syrah. Mild mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere, Holunder und Minze. Weiche Tannine.

Belcante Cabernet Sauvignon – Südfrankreich 0,2 l 4,40 €
(vegan) Fl. 1 l 19,60 €

Tiefroter, fleischiger Cabernet Sauvignon. Kräftige Bormbeer- und Wachholdernoten. Ansprechende Tannine.

Merlot Trifoglio – trocken – Italien 0,2 l 4,30 €
Ein Klassiker unter den Merlots. Saftig und norditalienisch leicht mit fruchtiger Kirschnote. Fl. 1 l 19,10 €

Merlot Pontissimo – halbtrocken – Italien 0,2 l 4,30 €
Hervorragende Süßkirsch- und Saftaromen, mild. Fl. 0,75 l 14,50 €
Junger, leicht zu trinkender Wein.

Weinschorle 0,2 l 3,90 €

Sekt „Lilie“ Fl. 0,2 l 4,90 €

Prosecco 0,1 l 2,70 €

Prosecco auf Eis 0,25 l 4,50 €

Prosecco Fl. 0,75 l 16,50 €



Longdrinks & Cocktails

Alle Longdrinks mit 4cl Alkohol

| | | |
|--|-------|--------|
| Kir Royal <i>Prosecco mit einem Schuss schwarzen Johannisbeerlikörs</i> | 0,2 l | 4,90 € |
| Aperol Spritz <i>Prosecco, Wasser & Aperol</i> | 0,2 l | 5,20 € |
| Hugo <i>Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & Minze</i> | 0,2 l | 5,20 € |
| Campari Orange oder Soda ⁷ | 0,2 l | 4,90 € |
| Gin Tonic ³ | 0,3 l | 5,90 € |
| Bombay Tonic ³ | 0,3 l | 6,90 € |
| Bacardi Cola ^{1,7} | 0,3 l | 5,90 € |
| Whiskey Cola ^{1,7} | 0,3 l | 5,90 € |
| Likör 43 ⁷ <i>mit Maracujasaft oder Milch</i> | 0,3 l | 5,90 € |
| Likör 43 ⁷ „Lilie-Shot“ <i>mit einem Schuss Limettensaft</i> | 2 cl | 2,80 € |
| Finlandia Wodka Lemon ^{3,12} oder Tonic ³ | 0,3 l | 6,90 € |



Spirituosen

LIKÖRE

| | | |
|---|------|--------|
| Bailey´s ^{1,7} , Amaretto, Sambuca | 2 cl | 2,20 € |
| Haselnusslikör, Likör 43er ⁷ | | |

APÉRITIFS

| | | |
|----------------------|------|--------|
| Martini Bianco | 5 cl | 3,90 € |
| Pernod ⁷ | 2 cl | 2,60 € |
| Aperol ⁷ | 2 cl | 2,30 € |
| Campari ⁷ | 2 cl | 2,30 € |

BITTER

| | | |
|--------------|------|--------|
| Jägermeister | 2 cl | 2,30 € |
| Ramazzotti | 2 cl | 2,30 € |
| Jan Torf | 2 cl | 2,50 € |

DIGESTIFS

| | | |
|---------------|------|--------|
| Linie Aquavit | 2 cl | 2,50 € |
| Ouzo | 2 cl | 2,20 € |

COGNAC & WEINBRAND

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Osborne 103er ⁷ | 2 cl | 2,50 € |
| Rémy Martin | 2 cl | 3,60 € |



Spirituosen

OBSTBRÄNDE

Alle aus dem Findorffer Weinladen

| | | |
|--------------|------|--------|
| Grappa | 2 cl | 2,90 € |
| Calvados | 2 cl | 2,90 € |
| Williams | 2 cl | 2,90 € |
| Obstler | 2 cl | 2,90 € |
| Mirabelle | 2 cl | 2,90 € |
| Kirschwasser | 2 cl | 2,90 € |

SONSTIGE SPIRITUOSEN

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Gordon´s Gin | 2 cl | 2,20 € |
| Bombay Sapphire Gin | 2 cl | 2,80 € |
| Sierra Tequila <i>weiß</i> | 2 cl | 2,20 € |
| Finlandia Wodka | 2 cl | 2,60 € |
| Havanna Club (7Jahre) | 2 cl | 2,40 € |
| Bacardi | 2 cl | 2,30 € |
| Myers´s Rum ⁷ | 2 cl | 2,80 € |



Whiskeys

SCOTCH

| | 2 cl | 4 cl |
|---|--------|--------|
| Aberlour 15 Jahre⁷ <i>Fruchtiger Single Malt aus der Speyside. Brot, Malz, Karamell, Honig</i> | 3,50 € | 5,60 € |
| Kilchoman⁷ <i>Rauchiger Single Malt der Insel Islay. Früchte, Torf, erdig. International Wine an Spirit Competition 2012 Gold Award: „Best in Class“</i> | 3,50 € | 6,90 € |

IRISH

| | | |
|---|--------|--------|
| Writers Tears⁷ <i>Dreifach destillierter süß-süffig-würziger Pot-Still-Blend. Weich, frisch-malzig, fruchtig.</i> | 3,50 € | 5,60 € |
| Tullamore Dew⁷ <i>Dreifach destillierter, sanfter Blend, Zitrone, Malz, Vanille.</i> | 2,90 € | 4,70 € |
| John Jameson⁷ <i>Cremig-weiches Destillat aus rauchfrei gedarrter, gemälzter Und ungemälzter Gerste. Frische Früchte, leicht holzige Note.</i> | 2,90 € | 4,70 € |



Speisen

Rabatt auf unsere Wochenspeisen montags bis freitags 12.00 – 15.00 Uhr

SUPPEN *alle mit Baguette und Kräuterbutter*

| | |
|--|--------|
| TOMATENCREMESUPPE <i>mit Schmand – mild oder scharf</i> | 5,70 € |
| CHILI CON CARNE <i>mit Rinderhackfleisch & Schmand (scharf)</i> | 7,60 € |
| CHILI SIN CARNE <i>mit Soja-Hack (scharf)</i> | 6,90 € |

SALATE

| | |
|---|----------|
| GEMISCHTER SALAT <i>mit Baguette und Kräuterbutter</i> <i>Blattsalate, Radiccio, Gurke, Tomate, Kalamata-Oliven, Paprika, Möhren, Rucola, Champignons, Mais, Cashewkerne, Obst</i> | 8,90 € |
| + Schafskäse | + 2,50 € |
| + Avocado | + 2,70 € |
| + gegrilltes Hähnchenbrustfilet (bio) | + 3,80 € |
| + Rindersteakstreifen (120g Steak) | + 5,80 € |
| + gebratene Garnelen | + 3,80 € |

Hausgemachte Dressings:

italienisch: nat. Olivenöl, Balsamico-Essig¹⁰, Dijonsenf, O-Saft, Pfeffer

Avocado: frische Avocado, Apfelsaft, Honig, Senf, Pfeffer, Essig, Öl

| | |
|--|--------|
| TOMATE/MOZZARELLA mit Baguette, Kräuterbutter und frischen Basilikumblättern, Crema di Balsamico | 7,90 € |
|--|--------|



Speisen

FLAMMKUCHEN mit Schmand

- oder auf Wunsch mit Tomatenpesto (vegan) + 1,00 €

| | |
|--|----------|
| ORIGINAL | 7,80 € |
| <i>Schinken¹¹, Zwiebeln & Schnittlauch</i> | |
| NATUR | 8,20 € |
| <i>Tomaten, Mozzarella, Emmentaler & Rucola</i> | |
| -mit extra Schinken ¹¹ | + 1,80 € |
| LILIE | 8,90 € |
| <i>Schafskäse, Oliven⁹, Peperoni, Emmentaler & frische Petersilie</i> | |
| VEGETARISCH | 9,10 € |
| <i>Paprika, Champignons, Tomaten, Oliven⁹, Zwiebeln, Mais, Emmentaler & Rucola</i> | |
| VEGAN | 9,80 € |
| <i>Tomatenpesto, Aubergine, Zwiebeln, Datteln, Mandeln, Saitan & Rucola</i> | |
| SUCUK | 10,80 € |
| <i>Knoblauchwurst (Rind)^{12,16,17}, Schafskäse, Cherry-Tomaten, Peperoni, Oliven⁹, Zwiebeln & Petersilie</i> | |
| LACHS | 11,20 € |
| <i>Cherry-Tomaten, Apfel, frischer Meerrettich & Dill</i> | |
| ZIEGE | 10,60 € |
| <i>Ziegenkäse, Birne & gehackte Walnusskerne</i> | |
| CAMEMBERT | 9,80 € |
| <i>Preiselbeeren, Walnüsse, Honig & Schnittlauch</i> | |
| TANDOORI | 12,90 € |
| <i>Hähnchenbrust (bio), Paprika, Ananas, Mandelblätter & Emmentaler</i> | |
| ANTIPASTI | 11,60 € |
| <i>getrocknete Tomaten, Peperoni, Rucola, Oliven, Pilze, Aubergine, Mandelblätter & Parmesan</i> | |
| RINDERHACK | 11,20 € |
| <i>Zwiebeln, Schafskäse & Preiselbeeren</i> | |
| RINDERSTEAKSTREIFEN (120g Steak) | 15,90 € |
| <i>Zwiebeln, Paprika, Champignons, Mozzarella & Rucola</i> | |
| APFEL-ZIMT | 6,90 € |



Speisen

KNUSPRIGE BAGUETTES

BRUSCHETTA 7,30 €
Geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl, Basilikum, Crema di Balsamico

KNOBI-BAGUETTESCHEIBEN, GERÖSTET 6,90 €
Kalamata-Oliven, Schafskäse, pikantes Tomatenpesto

PASTA frische Bandnudeln

CURRY 12,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (bio) & Currysauce, Paprika, Ananas

TOMATENPESTO 8,30 €
Mandelsplitter (vegan oder auf Wunsch mit Parmesan)

TORO 13,90 €
Rindersteakstreifen (120g Steak), Schafskäse, gebratene Champignons & Zwiebeln

PIKANTE 9,20 €
Aubergine, Petersilie, Champignons, Sesam, Zwiebeln, Peperoni, Tomatenpesto (auf Wunsch auch vegan)

FÜR DIE KLEINEN

PASTA mit Tomatensauce oder mit Käse 4,80 €

GEBACKENE BAGUETTE mit Käse/Mais und Käse/Salami^{11,1} 3,50 €

FLAMMKUCHEN APFEL-ZIMT 6,90 €



Speisen

UND NOCH WAS?

ANTIPASTI-TELLER

Tomatenpesto, Schafskäse, getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, gebratene Aubergine, Paprika, Datteln, Peperoni, Parmesan, Garnelen, Baguette

13,90 €

BURGER (220g)

mit Rindfleisch, Käse, Pesto & Kartoffelspalten

13,90 €

DESSERTS & SELBSTGEBACKENER KUCHEN

Dessert der Woche – siehe Wochenkarte. Das aktuelle Tagesangebot erfahren Sie beim Service

MILCHREIS

mit Zimt & Zucker

3,80 €

MOHNCREME

mit gerösteten Walnüssen

3,80 €

EIS

Erdbeere, Schoko, Vanille

Kugel 1,10 €

TARTUFO

Schokokugel- gefüllt mit Vanilleeis; auf Haselnusskrokant, mit Schokosauce

3,50 €

+ Portion Sahne

0,60 €



Speisen

FRÜHSTÜCK

Samstags Frühstücksbuffet von 10 bis 13 Uhr

10,50 €

Mit allem was das Frühstücksherz begehrt!

dazu Filterkaffee (Becher)

+ 1,50 €

Sonntags Brunch von 10 bis 14 Uhr

18,50 €

Große Auswahl an kalten und warmen Speisen zum Genießen!

inkl. Säfte, Wasser, Tee, Filterkaffee (satt)



Reservierungen

Rufen Sie uns an unter Tel: 0421 / 566 2967

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Lilie-Team

Wichtig für Allergiker:

Sollten Sie Nahrungsunverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Personal nach Allergenen in den Getränken und Speisen.

Zusatzstoffe:

- 1 – koffeinhaltig
- 2 – koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (>25mg/100ml)
- 3 – chininhaltig
- 4 – konserviert
- 5 – mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 6 – mit Süßungsmitteln
- 7 - mit Farbstoff
- 8 – mit Phosphat
- 9 – geschwärzt
- 10 – geschwefelt
- 11 – mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 12 – mit Antioxidationsmittel
- 13 – mit Rauch
- 14 – mit Titandioxid
- 15 – mit Natriummetabisulfit
- 16 – mit Geschmacksverstärker E 621
- 17 – mit Konservierungsstoff E 250





GUTEN APPETIT IM HERZEN FINDORFFS!

Flammkuchen · Suppen · Salate · wechselnde Wochenspeisen
Ökologisch angebaute Weine, Tees und Kaffees
fair gehandelte Produkte

WECHSELNDE WOCHENKARTE

-mit Mittagsrabbatt-

Die aktuelle Wochenkarte finden Sie unter www.lilie-bremen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

montags-freitags 12 Uhr – open end
samstags-sonntags 10 Uhr – open end

WARMER KÜCHE

montags-donnerstags 12 Uhr bis 15 Uhr & 17:30 Uhr bis 22 Uhr
freitags und samstags durchgehend von 12 Uhr bis 22 Uhr
sonntags durchgehend 12 bis 21 Uhr

FRÜHSTÜCKSBUFFET

samstags von 10 Uhr bis 13 Uhr (ab 12 Uhr auch à la carte)

BRUNCH

sonntags von 10 Uhr bis 14 Uhr (ab 12 Uhr auch à la carte)

KULTURELLE KLEINODIEN

Musik, Galerie, Lesungen, ...

IHRE VERANSTALTUNG IN UNSEREN RÄUMEN

Club- und Tagungsräume mit Multimedia-Ausstattung

GUTSCHEINE

erhalten Sie beim Service

ÜBRIGENS...

Genießen Sie unser Angebot bei gutem Wetter auch in unserem Biergarten
„Port Piet“ am Torfhafen

HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

