

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 €
Heiße Schokolade mit Espresso	

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 (vegan)	0,2 l	4,20 €
<i>Cuvée aus Tempranillo und Granacha mit spanischem Feuer. Frisch und leicht mit ausgewogener Säure. Rund, harmonisch, trocken.</i>		
Belcante Syrah – mild trocken – Südfrankreich (vegan)	0,2 l	4,40 €
	Fl. 1 l	19,60 €
<i>Traube Syrah. Mild mit feinem Duft nach schwarzer Johannisbeere, Holunder und Minze. Weiche Tannine.</i>		
Belcante Cabernet Sauvignon – Südfrankreich (vegan)	0,2 l	4,40 €
	Fl. 1 l	19,60 €
<i>Tiefroter, fleischiger Cabernet Sauvignon. Kräftige Bormbeer- und Wachholdernoten. Ansprechende Tannine.</i>		
Merlot Trifoglio – trocken – Italien	0,2 l	4,30 €
	Fl. 1 l	19,10 €
<i>Ein Klassiker unter den Merlots. Saftig und norditalienisch leicht mit fruchtiger Kirschnote.</i>		
Merlot Pontissimo – halbtrocken – Italien	0,2 l	4,30 €
	Fl. 0,75 l	14,50 €
<i>Hervorragende Süßkirsch- und Saftaromen, mild. Junger, leicht zu trinkender Wein.</i>		
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	0,2 l	4,90 €
<i>Prosecco mit einem Schuss schwarzen Johannisbeerlikörs</i>		
Aperol Spritz	0,2 l	5,20 €
<i>Prosecco, Wasser & Aperol</i>		
Hugo	0,2 l	5,20 €
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & Minze</i>		
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	0,3 l	5,90 €
<i>mit Maracujasaft oder Milch</i>		
Likör 43 ⁷ „Lilie-Shot“	2 cl	2,80 €
<i>mit einem Schuss Limettensaft</i>		
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

BEILAGENSALAT	3,50 €
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 €
<i>dazu Filterkaffee (Becher)</i>	+ 1,50 €
Sonntags Brunch von 10 bis 14 Uhr	18,50 €
<i>inkl. Säfte, Wasser, Filterkaffee (satt)</i>	

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK	6,30 €
<i>1 Buttercroissant, Butter, Konfitüre und 1 Milchkaffee</i>	

FRÜHSTÜCK „KLASSISCH“	9,90 €
<i>1 Baguettebrötchen, 1 Vollkornbrötchen, Butter, Schwarzwälder Schinken, mittelalter Gouda, Camembert, Konfitüre, 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee</i>	

FRÜHSTÜCK „LILIE“	12,50 €
<i>1 Baguettebrötchen, 1 Vollkornbrötchen, 1 Buttercroissant, Butter, Schwarzwälder Schinken, Tomate/Mozzarella, Räucherlachs, mittelalter Gouda, Manchego, Konfitüre, 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee</i>	

FRÜHSTÜCK „KÄSE“	12,20 €
<i>1 Baguettebrötchen, 1 Vollkornbrötchen, Butter, Manchego, Ziegenkäse, Camembert, Gouda, Feigensenf, Waldbeerenkonfitüre, 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee</i>	

KOMFORT FRÜHSTÜCK FÜR 2	25,00 €
<i>Brötchenkorb, 2 Croissants, Butter, Schwarzwälder Schinken, Bratenaufschnitt, Räucherlachs, mittelalter Gouda, Camembert, Manchego, Konfitüre, 2 Bio-Eier, 2 Prosecco, 2 Tassen Kaffee oder 2 Gläser Tee</i>	

+ BIO-EI	1,50 €
-----------------	--------



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 Mittagsrabatt-

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

FRÜHSTÜCK

montags bis freitags von 10 Uhr bis 12 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

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich ab 10 Uhr

warme Küche täglich durchgehend (Winter 12:00 bis 22:00 Uhr,
Sommer 12:00 bis 22:30 Uhr)

sonntags durchgehend 12:00 bis 21:00 Uhr

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!

