

Kleine Speisen von 12.00 bis 17.00 Uhr

Zuckerhutsalat mit Walnussdressing & gerösteten Walnüssen	6,80 €	9,80 €
Kalbsbratwurst (Bioland) mit Zuckerhut- und Kartoffelsalat	10,50 € /	13,80 €
Gebratenes Tagesfischfilet mit Zuckerhutsalat		18,50 €
Gebratenes Tagesfischfilet auf Linsensalat		18,50 €
Selleriesuppe mit Röstzwiebelcräcker		6,80 €
Lauwarmer Münsterkäse auf Ofenkürbis Kürbis und Apfel		12,50 €
Hartkäse von Breitenwegerhof (Demeter), mit Butter und hausgemachtem Quittenmus		11,00 €
Blätterteigpastele mit Geflügel- Kalbs-Ragout und Champignons an Salat		12,50 €

Zu unseren kleinen Gerichten servieren wir Holzofenbrot von Kilian Rudmann, Wasenweiler

Mittagstisch von 12.00 bis 14.00 Uhr

Rindertafelspitz (Bioland) auf Wurzelgemüse mit Kartoffelgratin		25,00 €
Gebratenes Tagesfischfilet auf Blattspinat mit Bulgurcannelloni oder Kartoffelgratin		29,90 €
Bulgurcannelloni auf Blattspinat in Kürbissoße mit Parmesan		16,50 €

Hausgemachte Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Hausgemachte Kuchen siehe Tafel		3,20 – 3,80 €
Portion Schlagsahne		1,00 €
Drei Kugeln Eis (Demeter)		6,30 €
Meringue mit Haselnuss- und Vanilleeis, Sahne		6,50 €
Schwarzwaldbecher (Vanille-Schokoeis, Kirschen in Kirsch und Sahne)		8,00 €
Eierlikörbecher (Vanille-Haselnuss, Sahne und Eierlikör)		7,50 €
Espresso Affogato	4,60 €	mit Amaretto 5,40 €
1 Kugel Sorbet mit Sekt (Demeter)		6,50 €
Eisschokolade		6,70 €
Zusätzliches Gedeck		2,00 €

Liebe Gäste * Liebe Lilientalbesucher

In der Lilie möchten wir Sie mit biologisch und ökologisch hergestellten Lebensmitteln verwöhnen.

Unsere Speisen werden weitestgehend aus biologisch erzeugten Lebensmitteln, hergestellt. Für unsere hausgemachten Kuchen verwenden wir Dinkelmehl, Butter und Bio-Eier von freilaufenden Hühnern.

Jeden Dienstag starten wir zu unserer Tour de "Kaiserstuhl" um Lebensmittel in Demeter- und Bioland-Qualität für Sie einzukaufen.

Wir fahren zu den kleinen Familienbetrieben, die keinen Lieferservice anbieten können, aber dafür unschlagbar gute Produkte erzeugen.

Die Betriebe haben wir uns angesehen und die Erzeuger kennen wir persönlich. Wir freuen uns, dass wir deren wunderbare Produkte bei uns verarbeiten dürfen.

Zu unseren Bezugsquellen zählen:

Firma Rinklin, Eichstetten - der Biogroßversorger von A - Z

Hiss, Eichstetten Demeter - Gemüse, Salat, Kartoffeln

Metzgerei Hügler Freiburg Bioland, - Rind, Kalb, Schwein und Wurstwaren

Hofladen Rudmann, Wasenweiler Demeter – Spargel, Tomaten, Beeren, Zwetschgen und Brot

Dürr&Mager, Bioland - Geflügelhof

Breitenweger Hof Eichstetten Demeter - Käserei

Monte Ziego, Teningen Demeter - Käserei

Deutsche See, Freiburg Angelware, MSC, Bioaquakultur - Fisch

Tee Peter, Freiburg - Bio Schümli - Bio-Espresso – Biotee

Tee Gschwendner Freiburg.- Biotee

Jacoby Fruchtsäfte, Auggen

Lieler Schlossbrunnen, Schliengen

Weingut Höfflin, Bötzingen Bioland

Weingut Abril, Bischoffingen EcoVin

Weingut Pix, Ihringen Demeter

Weingut Lay, Ihringen EcoVin

Weingut Zähringer, Heitersheim Bioland-Demeter

Weingut Trautwein, Bahlingen Demeter

Staatsweingut Blankenhornsberg

Allergiker bitten wir sich beim Service zu melden, gerne stehen wir für Fragen und Beratung zur Verfügung.

Wir akzeptieren keine EC- oder Kreditkarten