

TIVOLI IN LIPPSTADT

Im Jahre 1870 erwarb der Hotelbesitzer Bührnheim ein kleines Inselgrundstück, versehen mit altem Baumbestand und eröffnete dort eine Gastwirtschaft. In Anlehnung an den Kopenhagener Vergnügungspark wurde der bald sehr beliebte Tanzplatz von den lippstädter Bürgern "Tivoli" genannt. Dieser Name ist bis heute erhalten geblieben.

Mitten im Herzen von Lippstadt, umgeben von der Lippe, direkt am Römer-Radwanderweg gelegen und in unmittelbarer Nähe zum attraktiven Einzelhandel, befindet sich das Tivoli. Hier vereint sich das Fresco, die Lounge und der Biergarten Tivoli zu der Möglichkeit, sich je nach Wetterlage, Stimmung und Jahreszeit einzigartig und bestens bewirten zu lassen. Gerne steht Ihnen das Team vom Tivoli bei Ihren Feierlichkeiten und Events im Fresco, in der Lounge und im Biergarten-Tivoli zur Seite und bietet mit eigenen Kreationen, regionalen und mediterranen Spezialitäten kulinarische Vielfalt. Entfliehen Sie dem Stress des Alltags und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Die täglich frische Zubereitung unserer Speisen ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Unsere variantenreichen Themenbuffets enthalten saisonale, regionale sowie mediterrane Spezialitäten.

Natürlich können Sie die Tivoli Lounge, das Fresco aber auch den Tivoli Biergarten für Ihre Veranstaltungen mieten. Das Team von Tivoli bietet Ihnen einen umfangreichen Komplettservice an.

Wir beraten Sie bei der Auswahl Ihrer Getränke und des Essens und organisieren für Sie auf Wunsch musikalische Unterhaltung und Themendekorationen.

Suppen & Vorspeisen

- **Tomatencremesüppchen** mit Gin verfeinert und Fetawürfeln **4,90 €**
- **Spanische Knoblauchsuppe** mit hausgemachten Kräutercroûtons **4,90 €**
- **Oma's Zwiebelsuppe** mit Rindfleisch, Brez'n Croûtons & Käse gratiniert **5,50 €**
- **„Tres Amigos“** Serrano, Manchego, Oliven & Brot **9,00 €**
- **Aioli & Brot** **3,50 €**
- **Ofenfrisches Baguette** mit zweierlei Dips & Oliven **7,50 €**
- **Rindercarpaccio** mit frischer Rauke, Cherry Tomaten, Parmesan & Pinienkernen **10,90 €**
- **Hausgemachtes „Ragout fin“** Zartes Ragout von Kalb & Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brezn Croûtons und Käse gratiniert dazu Ofenfrisches Baguette **11,90 €**
- **„Spanisches Garnelentöpfchen“** Garnelen mit Oliven, Cherry Tomaten, Kapern & jungem Lauch in Knoblauchöl gebraten **12,90 €**
- **Butterbrez'n** mit Zwiebel-Kräuter Creme **3,50 €**

Salate

- **Salat Saltimbocca**
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit Hähnchenbrust a´ la Saltimbocca **14,90 €**
- **Salat Rind**
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit Rindfleischstreifen, Remoulade & Fetakäse **15,90 €**
- **Salat Mediterran**
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit Serrano, Fetakäse & Oliven **10,90 €**
- **Salat Garnele**
Saisonaler Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit gebratenen Garnelen, Walnüssen & Wasabi Mayo **15,90 €**
- **Salat Lachs**
Saisonaler Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit gebratenem Pesto-Lachs & Mango Chutney **14,90 €**
- **Salat Thuna**
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten & Rohkost in hauseigenem Dressing mit Thunfisch, Oliven & roten Zwiebeln **10,90 €**

Zu allen Salaten reichen wir Ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

- **Geschmorte Barbarie Entenbrust**
mit Orangen-Rotwein Jus auf Bandnudeln in Steinpilzrahm &
gepickeltem Hokaido Kürbis **18,90 €**

- **Gegrillte Rindfleischscheiben**
mit Knoblauch-Kräuteröl, Ruccola, Cherry Tomaten &
Parmesan dazu Baguette **17,90 €**

- **„Hähnchenbrust a´ la Saltimbocca“**
auf Bandnudeln in Salbei-Zitronen-Pfeffer Soße mit
Kirschtomaten & Ruccola **15,90 €**

- **Sautierte Geflügelleber**
in Portwein Jus mit Knoblauchpüree & Salat **12,90 €**

- **Gebratenes Lachsfilet**
mit Pestohaube auf mediterranem Gemüse & Ofenkartoffel
mit Sour Creme **16,90 €**

- **Ofenkartoffel mit Garnelen,**
saisonaem Gemüse in Zitronen-Pfeffer Soße & Sour Creme **15,90 €**

- **Ofenkartoffel mit Hähnchenragout**
in Sherry-Zwiebel Soße mit Gemüse, Sour Creme & Parmesan **13,90 €**

Hauptgerichte

- **Tivoli's „Tapas Variadas“**
Spanische gemischte Tapasauswahl. Fleisch, Fisch,
vegetarisch LECKER! **18,90 €**

- **Breite Bandnudeln in Steinpilzrahm**
mit gepickeltem Hokaido Kürbis, Cherry Tomaten, Ruccola &
Parmesan **13,90 €**

- **Feine Bandnudeln mit Garnelen**
in pikanter Cherry Tomaten Salsa mit Ruccola & Walnüssen **15,90 €**

- **Schweinemedallions Apfel-Calvados**
mit Spinat-Käse Haube an Apfel-Calvados Soße mit Gemüse &
rustikalen Fritten **18,50 €**

- **Rustikale Fritten**
mit Trüffelmayo & homemade Ketchup **7,50 €**

- **Chili con Carne**
mit Sour Crème & Baguette **10,90 €**

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,2l	2,20 €
Coca Cola Light 0,2l	2,20 €
Fanta 0,2l	2,20 €
Sprite 0,2l	2,20 €
Schweppes Ginger Ale 0,2l	2,40 €
Schweppes Tonic Water 0,2l	2,40 €
Schweppes Lemon 0,2l	2,40 €
Bad Meinberger 0,25l	1,90 €

VITAMINE

Apfelsaft 0,2l	2,50 €
Orangensaft 0,2l	2,50 €
Kirsch-Nektar 0,2l	2,50 €
Bananen-Nektar 0,2l	2,50 €
Säfte als Schorle 0,2l	2,50 €
Säfte als Schorle 0,4l	4,00 €

APERITVO

Prosecco 0,1l	4,00 €
Aperol 0,2l	6,00 €
Hugo 0,2l	6,00 €

SPIRITUOSEN+BITTER

Birkenhoff 2cl	4,50 €
Grappa 2cl	3,50 €
Ramazotti 2cl	2,50 €
Jägermeister 2cl	2,50 €
Averna 2cl	2,50 €
Hierbas 2cl	2,50 €
Brandy Carlos I 2cl	5,50 €

Getränke

WEINE

-Weiß-

Pinot Grigio 0,2l 4,80 €

Weinschorle 0,2l 4,50 €

-Rot-

Rioja 0,2l 4,50 €

BIERE VOM FASS

Veltins 0,3l 2,60 €

Veltins 0,4l 3,50 €

Grewensteiner 0,3l 2,60 €

Grewensteiner 0,4l 3,50 €

Tivoli's Landbierbowle 0,4l 4,50 €

FLASCHENBIERE

Maisel's hell 0,5l 4,20 €

Maisel's dunkel 0,5l 4,20 €

Maisel's alkoholfrei 0,5l 4,20 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso 1,80 €

Kaffee 2,00 €

Cappuccino 2,50 €

Cappuccino "Baileys" 3,50 €

Kakao 2,30 €

Kakao "Baileys" 3,50 €

Weinkarte

Liebe Gäste,

Unsere deutschen Weine beziehen wir von einem kleinen Weingut, namens Göhring, aus dem Rheinland-Pfälzischem Flörsheim-Dalsheim am Rhein

Cuvée Rosé trocken	Gl. 0,2l	5,80 €
	Fl. 1l	22,90 €
Rivaner feinherb	Gl. 0,2l	5,80 €
	Fl. 1l	22,90 €
Riesling trocken	Gl. 0,2l	5,80 €
	Fl. 1l	22,90 €
Scheurebe feinherb <i>1. Platz inter. Scheurebe Preis</i>	Gl. 0,2l	5,80 €
	Fl. 1l	22,90 €
Grauburgunder feinherb	Gl. 0,2l	5,80 €
	Fl. 1l	22,90 €