



IL MULINO
Ristorante † Pizzeria

ZUR HOHEN
LILLIE

Chronik

1341

Durch den Besuch des Herzogs Christoph von Braunschweig und Erzbischof von Bremen erstmals erwähnt, gilt das Gasthaus als eines der ältesten Europas.

1472

Bei einer Feuersbrunst fällt das Haus dem großen Erfurter Stadtbrand zum Opfer.

1478

Das Gebäude wird wieder aufgebaut und gilt als bedeutendster Gasthof der Stadt.

1522

Martin Luther, verkleidet als Junker Jörg, besucht das Gasthaus auf seinem Weg von der Wartburg nach Wittenberg.

1538

Es beginnen umfangreiche Umbauarbeiten am Gebäude der Hohen Lilie. Die Fassade erinnert an einen in Stein gehauenen Goldschmiedeschrank.

bis Ende des 17. Jahrhunderts

Das Anwesen ist im Besitz der Familie Ludolf, aus der bedeutende Persönlichkeiten, wie Hiob Ludolf – Begründer der Erforschung der äthiopischen Sprache – und Wilhelm Heinrich Ludolf – Begründer der deutschen Slawistik hervorgingen.

1578

Kurfürst August von Sachsen kehrt mit seiner Gemahlin in der Hohen Lilie ein.

1586

Kurfürst Christian I. von Sachsen ist Gast in der Hohen Lilie.

1631/1632

König Gustav Adolf II. von Schweden nimmt Quartier in der Hohen Lilie.

1808

König Jerome von Westfalen weilt während des Europäischen Fürstenkongresses in diesem Haus.

1815

Das Gebäude wird nach der Vertreibung der französischen Truppen und der Wiederangliederung an Preußen preußische Kommandantur.

1817

König Friedrich Wilhelm III. von Preußen mit Königin Luise sind Gäste.

1830

Die Hohe Lilie dient der 6. Kavalleriebrigade unter Freiherr Adolf von Lützow für zwei Jahre als Kommandantur. In dieser Zeit traf auch Turnvater Friedrich Ludwig Jahn in der Hohen Lilie mit Lützow zusammen.

im II. Weltkrieg

Die Nebengebäude werden zerstört und der mittelalterliche Fachwerkgiebel an der Hofseite wird dabei so beschädigt, dass auch er abgerissen werden muss.

1963

Auf Veranlassung des Rates der Stadt Erfurt beginnt die Sanierung und Rekonstruktion des historisch und architektonisch wertvollen Denkmals. Es wird ein Wirtschaftstrakt im Hofbereich angebaut.

1969

Das Haus öffnet wieder seine Pforten und gilt als eines der besten Restaurants in Erfurt.

1990

Bundeskanzler Dr. Helmut Kohl kehrt nach einer Rede auf dem Domplatz in der Hohen Lilie ein.

1991

Das Haus wird erneut geschlossen.

2000

Beginn der Sanierungs- und Umbauarbeiten.

2002

Wiedereröffnung des Gasthauses. Betreiber ist die Kaisersaal GmbH.

2008

Nach Betreiberwechsel und kurzzeitiger Schließung öffnet im Haus Zur Hohen Lilie das IL MULINO seine Pforten.

Willkommen

im IL MULINO - Zur Hohen Lilie
Gepflegte Gastlichkeit seit 1341

Die „Hohe Lilie“ zählt zu den ältesten Gasthäusern Europas. Zu Füßen des Doms und der Severikirche präsentiert sich das unter Denkmalschutz stehende Renaissancegebäude in herausragender Lage am südlichen Domplatz.

Seit der ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 1341 beherbergte der einst bedeutendste Gasthof der Stadt viele berühmte Persönlichkeiten. So logierte hier Erzbischof CHRISTOPH VON BREMEN (1341), der Herzog und Kurfürst MORITZ VON SACHSEN (1543) oder MARTIN LUTHER verkleidet als Junker Jörg auf seinem Weg von der Wartburg nach Wittenberg. Gut hundert Jahre später ritt GUSTAV ADOLF II. bei seinem ersten Aufenthalt in der Stadt (22.9.1631), begleitet von dem Geläut der Gloriosa, vor und zum Fürstenkongress 1808 bewohnte Napoleons Bruder König JEROME VON WESTFALEN das vornehme Quartier...

Anno 2008 laden anspruchsvolle Räumlichkeiten im aufwändig restaurierten Altbau, wie ein Erweiterungsanbau in zeitgemäßer Form, Erfurter und ihre Gäste zum Verweilen ein.

In dem liebevoll gestalteten Haus, welches an einen begehbaren Goldschmiedeschrank erinnert, empfängt den Besucher heute ein Ensemble gastronomischer Vielfalt auf 5 Etagen. Die mystisch anmutenden, historischen Gewölbekeller schaffen eine Atmosphäre der besonderen Art. Über den alten Gemäuern, welche teilweise noch aus dem 12. Jahrhundert stammen, erstreckt sich einladend das Restaurant. Der von moderner Architektur geprägte Wintergarten bildet einen gelungenen Übergang zum Hof. Die Perlen der Hohen Lilie sind die Salons in den oberen Etagen. Diese fädeln sich bis unter den Giebel und bieten für jeden Anspruch einen festlichen Rahmen.

Bleibt nur noch die kulinarischen Blüten des Hauses zu entdecken. Lassen Sie sich von unseren mit Talent und Leidenschaft angerichteten italienischen Speisen verzaubern. Oder genießen Sie an historischem Ort mit Blick auf den Erfurter Dom unsere hausgemachten Thüringer Spezialitäten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Buon Appetito

APERITIVI

Aperitif		Euro
1 Aperitio MULINO	10 cl	3,30
2 Martini weiß, rot, extradry	5 cl	3,00
3 Campari Soda	5 cl	4,00
4 Campari Orange	5 cl	4,00
5 Kir Royal	10 cl	5,50
6 Sherry medium, cream, extradry	5 cl	3,00
7 Cynar mit Soda	5 cl	3,50
8 Glas Prosecco	10 cl	4,70

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!

BEVANDE ANALCOLICHE

alkoholfreie Getränke		Euro
10 Waldecker Gourmet	0,25 l	1,60
11 San Pellegrino Aqua Internazionale	0,7 l	4,80
12 Aqua Panna ohne Kohlensäure das Wasser der Toscana	0,7 l	4,80
13 Sinalco Cola ^{[1], [2]}	0,2 l	1,90
14 Sinalco Orange ^[1]	0,2 l	1,90
15 Sinalco Zitrone	0,2 l	1,90
16 Kalter Kaffee	0,2 l	1,90
17 Apfelschorle	0,2 l	2,10
18 Bananensaft	0,2 l	2,10
19 Kirschsaff	0,2 l	2,10
20 Kiba	0,2 l	2,10
21 Orangensaft	0,2 l	2,10
22 Apfelsaft	0,2 l	2,10
23 Tomatensaft	0,2 l	2,10
24 Bitter Lemon ^[3]	0,2 l	2,10
25 Tonicwater ^[3]	0,2 l	2,10
26 Ginger Ale ^[1]	0,2 l	2,10
27 Sinalco Cola ^{[1], [2]}	0,4 l	3,20
28 Sinalco Orange ^[1]	0,4 l	3,20
29 Sinalco Zitrone	0,4 l	3,20
30 Kalter Kaffee	0,4 l	3,20
31 Apfelschorle	0,4 l	3,30
32 Bananensaft	0,4 l	3,70
33 Kiba	0,4 l	3,70
34 Kirschsaff	0,4 l	3,70
35 Orangensaft	0,4 l	3,70
36 Apfelsaft	0,4 l	3,70
37 Cola Light ^{[1], [2], [4]}	0,2 l	1,90
38 Cola Light ^{[1], [2], [4]}	0,4 l	3,20



LE NOSTRE BIRRE

Biere, frisch gezapft
und aus der Flasche

			Euro
40	Krombacher Pils frisch vom Fass	0,3 l	2,10
41	Krombacher Pils frisch vom Fass	0,4 l	2,90
42	Krombacher Weizen hell vom Fass	0,3 l	2,10
43	Krombacher Weizen hell vom Fass	0,5 l	3,10
44	Franziskaner Dunkel Weißbier aus der Flasche	0,5 l	3,10
45	Franziskaner Kristallklar Weißbier aus der Flasche	0,5 l	3,10
46	Krombacher Alkoholfrei aus der Flasche	0,3 l	2,20
47	Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20
48	Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,3 l	2,10
49	Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,5 l	3,10
50	Radler	0,3 l	2,10
51	Radler	0,4 l	2,90
52	Malzbier aus der Flasche	0,3 l	2,10
53	Diesel	0,3 l	2,10
54	Diesel	0,4 l	2,90
55	Bananen-Weizen	0,5 l	3,10
56	Cola-Weizen	0,5 l	3,10

 **Krombacher**



VINI ROSSI

Rotwein

Euro

60	Rosso della casa cabernet Italien, rund, trocken, harmonisch	0,2 l	3,60
61	Chianti dei Colli Senesi Italien, weich, kräftig, samtig	0,2 l	3,60
62	Lambrusco di Reggio Emilia Italien, lieblich, frisch	0,2 l	3,60
63	Rosso di Montalcino Italien, trocken, fruchtig	0,2 l	6,50
64	Rosé doc Italien, rund, fruchtig	0,2 l	3,60

VINI BIANCHI

Weißwein

Euro

65	Bianco della casa Chardonnay Italien, weiche, fruchtige Töne, sehr gefällig	0,2 l	3,60
66	Pinot grigio Italien, trocken sehr- fruchtig und leicht	0,2 l	3,60
67	Weißweinschorle	0,2 l	3,60
68	Frizzantino Italien, lieblich, harmonisch	0,2 l	3,60
69	Prosecco rustico	0,2 l	4,70

ESPRESSI CAFFÈ CAPPUCCINI

heiße und warme Getränke

Euro

70	Kaffee ^[2]	1,60
71	Espresso ^[2]	1,60
72	Doppioespresso ^[2]	2,80
73	Cappuccino ^[2]	1,90
74	Schokolade	1,90
75	Tee Schwarzer, Pfefferminz, Kamille, Frucht, Waldfrucht, Grün mit Zitrone	1,60
76	Heiße Zitrone	1,60
77	Glühwein	2,50
78	Espresso Corretto ^[2]	2,00
79	Latte Macchiato ^[2]	2,20
80	Amaretto Mafioso ^[2]	3,50
81	Baileys Latte ^[2]	3,80
82	Kännchen Kaffe ^[2]	3,00
83	Kännchen Tee	3,00
84	Kalte Milch	1,00



I NOSTRI ANTIPASTI

kalte Vorspeisen		Euro
90	Antipasto Mulino nach italienischer Art	9,70
91	Antipasto Rustico scharfe Salami, Käse, Mortadella, Oliven, Parmaschinken und grüne Peperoni	9,70
92	Antipasto Peppino Parmaschinken mit Melone, Vitello Tonnato, Tomaten und Mozzarella	9,00
93	Antipasto tutto Mare Meeresfrüchtesalat, gratinierte Muscheln & Schwertfischcarpaccio	9,00
94	Antipasto Terra e Mare Meeresfrüchtesalat & Rindercarpaccio	8,50
95	Parma e Melone Parmaschinken mit Melone	8,00
96	Bresaola della Valtellina luftgetrockenes Rindfleisch nach italienischer Art	10,00
97	Insalata di Mare Meeresfrüchtesalat	8,00

I NOSTRI CARPACCI

		Euro
100	Carpaccio Reggiano dünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesankäse auf Rucola	9,50
101	Carpaccio di Vitello dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Parmesankäse, Honig und Maronen	9,50
102	Vitello Tonnato hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	9,00
103	Carpaccio di Tonno Thunfischcarpaccio mit Erdbeeren und Balsamico	10,00
104	Carpaccio di Pesce Spada Schwertfischcarpaccio mit Minze und Peperoncino	10,00
105	Carpaccio di Salmone Lachscarpaccio	9,00

I NOSTRI ANTIPASTI CALDI

warme Vorspeisen		Euro
110	Lumache alla Diavola Schnecken mit Tomatensauce, pikant mit Estragon	7,50
111	Lumache della Casa Schnecken mit Champignons, Knoblauch & Estragon in Sahnesauce	8,00
112	Scampi Cardinale Scampi mit Champignons, Tomatensauce, Knoblauch und Kräutern der Provence	8,50

LE NOSTRE ZUPPE

Suppen		Euro
400	Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	3,90
401	Crema di Spinaci Spinatcremesuppe	3,90
402	Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe	4,00
403	Minestrone Ortolano Gemüsesuppe	4,00
404	Pasta e Faggioli Bohnensuppe mit Nudeln nach toskanischer Art	4,50
405	Tortellini in Broodo Gemüsekraftbrühe mit Tortellini	4,00



LE NOSTRE INSALATE

unsere Salate		Euro
120	Insalata di Cetrioli Gurkensalat	4,10
121	Insalata di Pomodori Tomatensalat mit roten Zwiebeln	4,10
122	Insalata Pastore Tomatensalat mit Oliven und Schafskäse	6,00
123	Insalata Mista Saisonsalat	5,10
124	Insalata Pugliese Saisonsalat mit Schafskäse, Artischocken, Oliven und Eiern	7,50
125	Insalata Valentino Saisonsalat mit Artischocken, Oliven, Paprika, Zwiebeln & gebackenem Schafskäse	7,50
126	Insalata Nizza Saisonsalat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven und Zwiebeln	7,50
127	Insalata Capricciosa ^[5] Saisonsalat mit Schinken, Käse, Eiern, Oliven und Krabben	7,80
128	Insalata Mulino ^[5] Saisonsalat mit Schinken, Käse, Eiern, Bohnen, Paprika, Thunfisch und Krabben	8,50
129	Insalata Italia ^[5] Saisonsalat mit Paprika, Schinken, Käse, Eiern, Oliven und Zwiebeln	6,70
130	Mozzarella Caprese Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Oliven	7,50
131	Rucola e Parmigiano Rucolasalat mit Parmesankäse	8,00



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

LE NOSTRE PIZZE

unsere Pizzen

	Euro		Euro		
140	Margarita Tomaten und Käse	4,90	160	Braccio di Ferro Tomaten, Käse und Spinat	6,00
141	Prosciutto ^[5] Tomaten, Käse und Schinken	6,00	161	Vegetariana Tomaten, Käse, Spinat, Champignons, Broccoli und Mais	7,50
142	Salami ^[5] Tomaten, Käse und Salami	6,00	162	Venezia ^[5] Tomaten, Käse, Salami und Paprika	6,00
143	Prosciutto funghi ^[5] Tomaten, Käse, Schinken und Champignons	6,50	163	Calzone ^[5] Pizzatasche, gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Salami	7,50
144	Prosciutto salami ^[5] Tomaten, Käse, Schinken und Salami	6,50	164	Diavolo ^[5] Tomaten, Käse, Salami, Zwiebeln und Peperoni	7,50
145	Rocchetta ^[5] Tomaten, Käse, Schinken, Paprika und Artischocken	7,00	165	Caprese Tomaten, Käse, Mozzarellascheiben, Tomatenscheiben und Basilikum	8,00
146	Carbonara ^[5] Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami und Ei	7,50	166	Tropea Tomaten, Käse, Zwiebeln, Thunfisch, Peperoni und Oliven	8,00
147	Quattro stagioni ^[5] Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken	7,50	167	Bolognese Bolognesesoße und Käse	6,00
148	Calabrese Tomaten, Käse, scharfe Salami, Zwiebeln und Oliven	7,50	168	Quattro formaggi Tomaten und 4 Käsesorten	7,00
149	Rustica Tomaten, Käse, scharfe Salami, Rucola und Parmesan	8,00	169	Napoli Tomaten, Käse, Kapern und Sardellen	6,50
150	Mulino Tomaten, Käse, Rucola und Parmaschinken	8,00			
151	Parma Tomaten, Käse, Rucola und Parmesan	8,00			
152	Giglio (Lilie) ^[5] Tomaten, Käse, Gorgonzolakäse, Oliven, scharfe Salami und Rucola	8,00			
153	Nostromo Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	7,50			
154	Passione Tomaten, Käse, Rucola und Räucherlachs	8,50			
155	Pescatore Tomaten, Käse und Meeresfrüchte	7,50			
156	Galbani Tomaten, Käse, Gorgonzolakäse und Oliven	7,50			
157	Waikiki ^[5] Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	6,00			
158	Funghi Tomaten, Käse und Champignons	6,00			
159	Capricciosa ^[5] Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken	7,50			



Porträt von GUSTAV II. ADOLF

Der König von Schweden (1611 - 1632) nahm 1631 in der Hohen Lilie Quartier, 1632 mit seiner Frau MARIE ELEONORE.



I NOSTRI GRATIN

Aufläufe		Euro
170	Gratin Mulino Gemüseauflauf mit Putenstreifen	8,00
171	Gratin Capri Gemüseauflauf mit Lachs	8,50
172	Gratin Sofia Broccoli überbacken	7,00
173	Gratin Firenze Spinat überbacken	7,00
174	Gratin Schackal Spinat, Gorgonzola und Krabben überbacken	8,50
175	Gratin Schmortopf grüne Bohnen, Kartoffeln, Schweinemedallions, Eier und Souce Bernaise überbacken	12,50
176	Filetti di Maiale gratinati Gemüseauflauf mit Gorgonzola und Schweinemedallions	12,50

LE NOSTRE PASTE AL FORNO

		Euro
180	Lasagne al Forno mit Käse und Fleischsoße überbacken	7,50
181	Cannelloni con carne gefüllte Röhrennudeln mit Fleisch	7,50
182	Cannelloni con ricotta e spinaci gefüllte Röhrennudeln mit Ricotta und Spinat	7,50
183	Combinazione al forno 3 verschiedene Nudelsorten mit Käse überbacken	7,50
184	Tortellini al Forno Tortellini mit Broccoli und Gorgonzola überbacken	7,50
185	Maccheroni al Forno Röhrennudeln mit Bolognesesoße, Erbsen und Schinken überbacken	7,50
186	Gnocchi al Forno Gnocchi mit Bolognesesoße überbacken	7,50

I NOSTRI RISOTTI

Risotto - Reisgerichte		Euro
190	Risotto ai frutti di mare Reis mit Meeresfrüchten	7,50
191	Risotto con salmone e Zucchini Reis mit Lachs und Zucchini	7,50
192	Risotti ai Funghi Reis mit Champignons	7,00

TAGLIATELLE

Bandnudeln		Euro
200	Tagliatelle Norvegesi Bandnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesoße	7,50
201	Tagliatelle Mare e Monti Bandnudeln mit Lachs, Champignons, Krevetten in Tomaten-Sahnesoße	8,50
202	Tagliatelle San Remo^[5] Bandnudeln mit Schinken und Champignons in Sahnesoße	7,50
203	Tagliatelle Colombo Bandnudeln mit Krevetten und Currysoße	8,00
204	Tagliatelle Mulino Bandnudeln mit Krevetten und Steinpilzen in Tomaten-Sahnesoße	9,00
205	Tagliatelle lecca Baffi Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzola	7,50



Willkommensgruß der Riemerinnung

Geschenk zur „Erhebung“ des Königs von Schweden in den Sattler- oder Riemerstand

SPAGHETTI

		Euro
210	Spaghetti Napoli Spaghetti mit Basilikum und Tomatensoße	5,70
211	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Fleischsoße	6,50
212	Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch	6,50
213	Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesankäse	7,00
214	Spaghetti Don Giovanni Spaghetti mit Rinderfiletstreifen, Champignons, Spinat in Tomaten-Sahnesoße	8,50
215	Spaghetti Amatriciana Spaghetti mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße	7,00
216	Spaghetti alla Marinara Spaghetti mit Meeresfrüchten	8,50
217	Spaghetti ai funghi freschi Spaghetti mit frischen Champignons	7,50



PAPPARDELLE

		Euro
220	Pappardelle Primavera ^[5] Breite Bandnudeln mit Champignons, Schinken und Erbsen	8,00
221	Pappardelle Fiorentina Breite Bandnudeln mit Rinderfilet- streifen, Spinat in Sahnesoße	8,50
222	Pappardelle dello Chef Breite Bandnudeln mit Zucchini und Krevetten	8,50
223	Pappardelle Boscaiola Breite Bandnudeln mit Putenstreifen, Artischocken und Pesto	8,00
224	Pappardelle del Capo Breite Bandnudeln mit Lachs und grünem Pfeffer	8,00

PENNETTE

		Euro
230	Pennette filippino Röhrennudeln mit Rinderfiletstreifen Auberginen und Tomatensoße	7,50
231	Pennette dello Chef Röhrennudeln mit Krevetten, Artischocken in Tomaten-Sahnesoße	8,00
232	Pennette ai Porcini Röhrennudeln mit Steinpilzen in Tomaten-Sahnesoße	7,50
234	Pennette Giglio(Lilie) Röhrennudeln mit Gorgonzola, Rucola und Wallnuss	8,00
235	Pennette Contadina Röhrennudeln mit Aubergine, Schafskäse und Pesto	7,00
236	Pennette corte d'assisi Röhrennudeln mit Knoblauch, Peperoncino und Tomatensoße	6,50
237	Pennette Mastroianni Röhrennudeln mit Schweinefiletstreifen, Champignons in Tomaten-Sahnesoße	7,00

TORTELLINI

		Euro
240	Tortellini Panna e Prosciutto ^[5] Tortellini mit Schinken und Sahnesoße	7,00
241	Tortellini ai Quattro Formaggi Tortellini mit vier Käsesorten	7,00
242	Tortellini Montanara ^[5] Tortellini mit Schinken, Champignons und Erbsen in Tomaten-Sahnesoße	7,00
243	Tortellini alla Genovese Tortellini mit Pesto	7,00

GNOCCHI

	Kartoffelteig-Klößchen	Euro
250	Gnocchi della Nonna Gnocchi mit Tomaten und Basilikum	6,50
251	Gnocchi porcini Gnocchi mit Steinpilzen	8,00
252	Gnocchi Mulino Gnocchi mit Lachs	7,50
253	Gnocchi al Pesto Gnocchi mit Pesto	7,50

LE NOSTRE CARNI ALLA GRIGLIA

	Fleisch vom Grill	Euro
260	Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill	20,50
261	Schatoubrien (für 2 Pers.) mit Gemüse und Sauce Bernaise	59,00
262	Bistecca alla Griglia Rumpsteak vom Grill	15,00
263	Noce di Manzo alla Griglia Hüftsteak vom Grill	11,50
264	Scottadito alla Griglia Lammkotelett vom Grill	18,50
265	Tacchino alla Griglia Putensteak vom Grill	12,00
266	Grigliata mista Gemischte Fleischplatte für 2 Pers.	39,00

LE NOSTRE CARNI IN PADELLA

	Steaks	Euro
270	Filetto al Gorgonzola Rinderfilet mit Gorgonzolasoße	21,50
271	Filetto al pepe verde Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße	21,50
272	Filetto ai Porcini Rinderfilet mit Steinpilzen	22,50
273	Filetto parmese Rinderfilet im Parmaschinkenmantel, Parmesanscheibe in Marsalaweinsoße	22,50
274	Bistecca Madagascar Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße	16,50
275	Bistecca alla Cipolla Rumpsteak mit Zwiebeln	16,00
276	Bistecca al Gorgonzola Rumpsteak mit Gorgonzolasoße	16,50
277	Noce di Manzo ai Funghi Hüftsteak mit Steinpilzen	13,50
278	Noce di manzo al vino rosso Hüftsteak mit Rotweinssoße	13,00



		Euro
279	Sella d'Agnello alle Erbe Lammcarret mit Kräutern und Rotweinsauce	21,50
280	Sella d'Agnello ai Porcini Lammcarret mit Steinpilzen	21,50
281	Tacchino Madagascar Putensteak mit grünem Pfeffer	12,50
282	Tacchino alla Valdostana Putensteak mit Käse überbacken	12,50

LE NOSTRE SCALOPPINE

		Euro
290	Saltimbocca alla Romana 3 Medaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	13,50
291	Scaloppina Bolognese ^[5] 3 Medaillons mit Schinken und Käse überbacken	12,50
292	Scaloppina ai Funghi 3 Medaillons mit Champignons	12,50
293	Scaloppina Alla Marsala 3 Medaillons in Marsalasauc	12,50
294	Scaloppina alla Pizzaiola 3 Medaillons mit Tomaten, Kapern, Sardellen, Mozzarella und Oregano	13,00
295	Scaloppina conca d'oro 3 Medaillons mit Auberginescheibe, Mozzarella und Basilikum in Weißweinsauce	13,00
296	Cotoletta alla milanese paniertes Schnitzel nach mailändischer Art	10,50
297	Cordon bleu ^[5] paniertes, mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel	10,50

I NOSTRI PIATTI DI PESCE

		Euro
300	Salmone alla Griglia gegrillter Lachs	13,50
301	Gamberoni alla Griglia Riesengarnelen (4 St.) vom Grill	20,50
302	Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill	12,50
303	Filetto di luccio alla Griglia Zanderfilet vom Grill	13,50
304	Filetto di Sogliola alla Griglia Seezungefilet vom Grill	13,50
305	Calamari Fritti gebackene Calamaris, serviert mit Remouladesauce und Salat	11,00

		Euro
306	Gamberoni Fritti Gebackene Riesengarnelen (4 St.), serviert mit Remouladesauce und Salat	20,50
307	Fritto misto di Pesce Gebackene Fischvariationen, serviert mit Remouladesauce und Salat	14,50
308	Filetto di Sogliola Colbert Seezungefilet mit Weißwein und Kräutern	14,50
309	Calamari alla Livorvese Calamaris, Tomaten, Knoblauch, Kapern und Oregano	13,00
310	Filetto di luccio alla Trapanese Zanderfilet mit Krabben, Muscheln und frischen Tomaten	15,00
311	Filetto di luccio al Vino Bianco Zanderfilet in Weißweinsauce	14,00
312	Gamberoni al pepe Verde Riesengarnelen (4 St.) mit grüner Pfeffersauce	22,50
313	Gamberoni alla Provinciale Riesengarnelen (4 St.) mit Knoblauch, Tomatensauce und Kräutern der Provence	22,50

THÜRINGER SPEZIALITÄTEN

		Euro
320	Thüringer Sauerbraten mit Rotkraut und Klößen	9,50
321	Rinderroulade mit Rotkraut und Klößen	9,50
322	Entenkeule mit Rotkraut und Klößen	9,50
323	Rostbrätel mit gebratenen Zwiebeln und Röstkartoffeln	9,50

APPETITS-HAPPEN

		Euro
auf Toast		
324	Damentoast Toast mit gebackenem Pfirsich und Ananas, auf Schweinemedallions und Sauce Hollandaise	9,00
325	Herrentoast Toast mit Schweinemedallions, Spiegelei und Sauce Hollandaise	9,00

I NOSTRI FORMAGGI

		Euro
Käsespezialitäten		
330	Parmiggiano	6,50
331	Gorgonzola	5,50
332	Pecorino Romano	5,50
333	Formaggio misto	8,50



I NOSTRI DESSERT

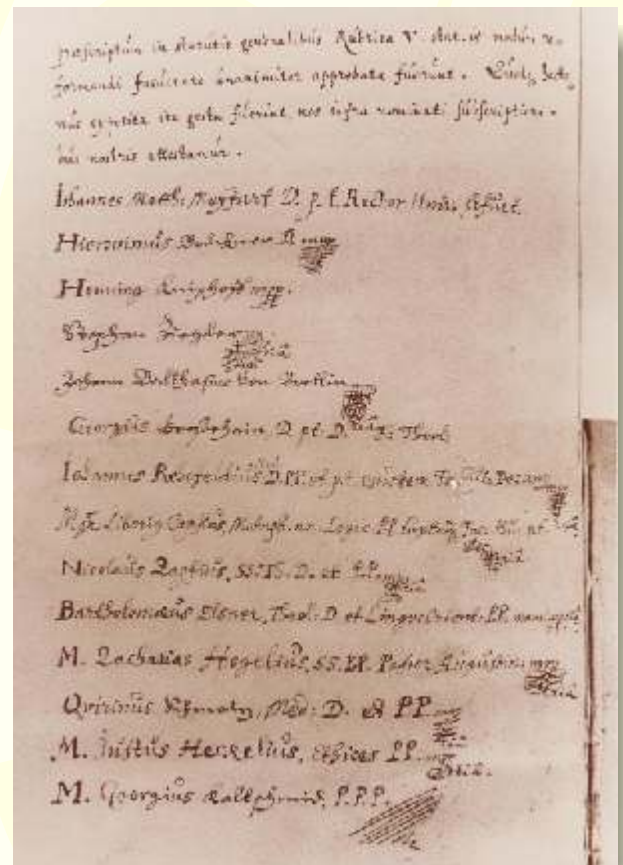
Nachspeisen		Euro
340	Combinazione Mulino	8,50
341	Tiramisu	4,50
342	Panna cotta	4,50
343	Zabaglione	4,90
344	Cassata siciliana	4,50
365	Sorbetto	3,90
366	Tartufo	4,50
367	Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis	3,70

SUPER ALCOLICI

Spirituosen		Euro
		2 cl
370	Fernet Branca	3,00
371	Cynar	3,00
372	Sambuca	3,00
373	Wodka	3,00
374	Amaro Averna	3,00
375	Ramazotti	3,00
376	Vecchia Romagna	3,00
377	Remy Martin	5,50
378	Ballantine's	4,50
379	Chivas Rigal	5,50
380	Underberg	2,10
381	Aalborg Aquavit	2,50
382	Williamsbirne	2,50
383	Amaretto	2,80
384	Grappa della Casa	3,50
385	Grappa Speciale	5,50

LONG DRINKS

		Euro
		4 cl
390	Gin Tonic	4,20
391	Batida Kirsch	4,20
392	Amaretto Apfel	4,20
393	Ballantine's Cola	4,20
394	Wodka Lemon	4,20
395	Pernod Soda	4,20
396	Pernod Lemon	4,20



Unterschriften bekannter Erfurter Universitätsprofessoren. Im Statut der 1633 von GUSTAV II. ADOLF gegründeten evangelisch-theologischen Fakultät.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

^[1] mit Farbstoffen ^[2] koffeinhaltig ^[3] chininhaltig

^[4] mit Konservierungsstoff Benzoesäure

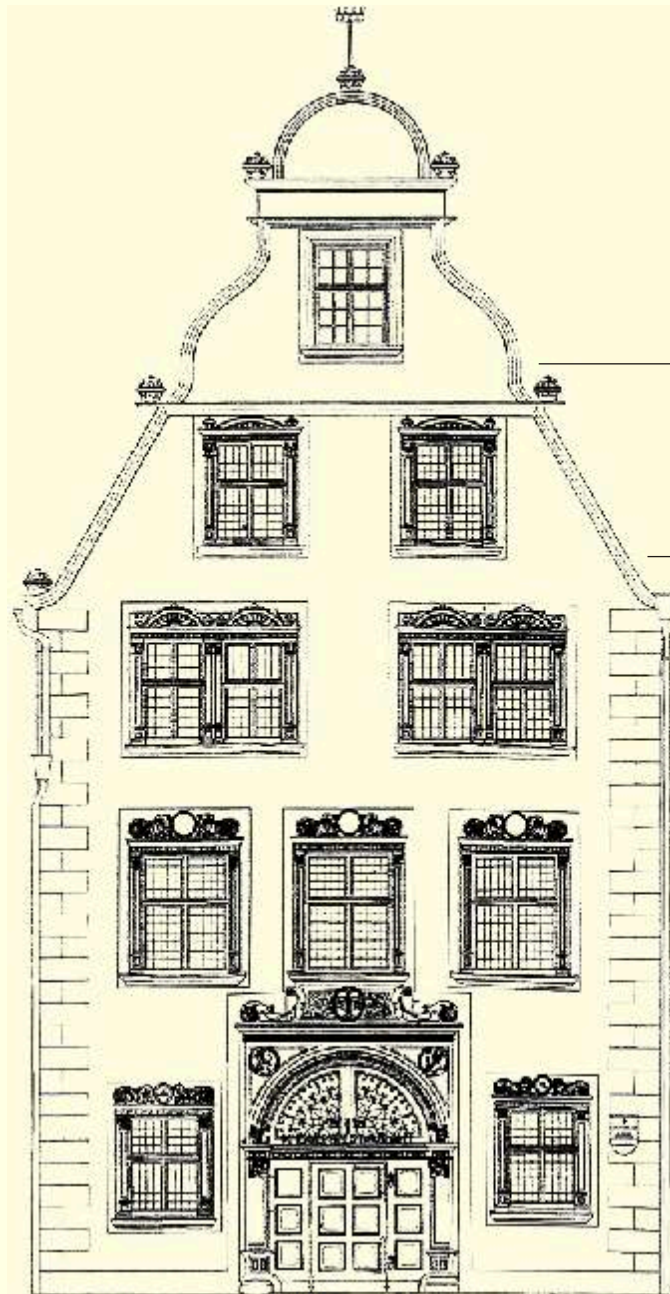
^[5] Schinken und Salami mit Phosphat

Fotos: Stadtarchiv Erfurt (historische Bilder S. 6, 7, 10, 11)

Layout, Satz u. Gestaltung:
PINK media, Marcel Kirchner
Promotioncard, Uwe P. Driesel

Druck: WST Werbedruck Staub GmbH





Gastronomie auf 5 Ebenen

Salon „Königin Luise“
20 Plätze

Salon „Marie Eleonore“
60 Plätze

Salon „Gustav Adolf“
60 Plätze

Ristorante / Wintergarten	140 Plätze
Terrasse Domblick	120 Plätze
Gartenterrasse - Süd	60 Plätze

Kellergewölbe „Lilienkeller“

„Zum Junker Jörg“ „von Lützwow“ „Hiob Ludolf“	80 Plätze
---	-----------

Sehr geehrte Gäste,

wer schon die Domstufen bestiegen hat, weiß, dass man intuitiv inne hält, um rückschauend das Altstadtpanorama zu betrachten. Voraus ein Spalier bunter Fachwerkhäuser. Ordentlich aneinander stehend, scheint es trotzdem, als wolle jedes der Bauwerke aus der Reihe tanzen, um auf sich aufmerksam zu machen. Rechter Hand sticht ein auffallend edles Schmuckstück auf elegante Art daraus hervor. Hoch gewachsen, ohne ihren Nachbarn auf den Kopf spucken zu wollen, ragt die „Hohe Lilie“ unbeindruckt stilvoll über diesem bunten Treiben.

Denn diese „Blüte“ mittelalterlicher Baukunst ist nicht nur eine Sehenswürdigkeit, sondern vor allem eine erlebenswerte Sehenswürdigkeit. Fragen Sie doch den Schwedenkönig, Napoleons Bruder, Königin Luise, den Reformator, Freiherr von Lützwow oder Helmut Kohl, was sie bewogen hat, hier einzukehren...

Heute sind Sie der König, die Königin, Generalmajor oder Kanzler! Welchen Anlass es auch (zu feiern) gibt, die historischen Räumlichkeiten stehen auch – und vor allem – dem gemeinen Volke mit seinen vielfältigen Möglichkeiten offen.

Ob Romméabend im Lützwow-Keller oder jeden zweiten Donnerstag Treff der jungen Unternehmerinnen im Salon Königin Luise. Jungesellenabschiede, die Präsentation ihrer neuesten Produkte, das Geschäftsessen ungestört vom Trubel, der Ritterschlag im stilechten Gemäuer oder...

Für Jubiläen, Hochzeiten oder ausschweifende Feiern der Extraklasse kreierte Ihnen unser Eventmanager gern ein Veranstaltungsprogramm ganz nach Bedarf und Geldbörse. Unser beliebtes Buffet „IL MULINO“ (mediterrane Spezialitäten) servieren wir gerne 12 bis 60 oder mehr Personen täglich bis nach Mitternacht.

Gästen unserer Stadt empfehlen wir eine Führung durch das Haus und eine Stadtrundfahrt mit der Bimmel zwischen den Mahlzeiten. Gerne reichen wir auch einen Korb Thüringer oder italienischer Spezialitäten als Wegzehrung.



IL MULINO
Ristorante + Pizzeria

**ZUR HOHEN
LILIE**

Domplatz 31
99084 Erfurt

Telefon:
0361.6023710

Telefax:
0361.6023711

E-Mail:
info@ilmulino-erfurt.de

Web:
www.ilmulino-erfurt.de