



Edlunds

MAT & DRYCK SOMMAR





Schweden ist schon ein ganz besonderes Fleckchen Erde. Jeder, der einmal dort war, wird das bestätigen. Es ist ein großes, dünn besiedeltes Land mit üppigen Wäldern, vielen Seen und langen Sommertagen. Wir Schweden lieben die Natur, pflegen Traditionen und genießen die Gemütlichkeit. All das scheint ein Nährboden für Kreativität, Fortschritt und Erfindungsreichtum zu sein. Ob in der Kunst, der Musik, der Literatur, der Wissenschaft oder dem Sport – wir Schweden gehören zur Weltspitze! Und das, obwohl es nur so wenige von uns gibt. Manche verlassen unser Land, um Botschafter des schwedischen Lebensstils zu werden und der Welt zu beweisen, dass Schweden weit mehr zu bieten hat als günstige Möbel oder schicke Klamotten. Hier bei uns im Edlunds bekommst du eine Vorstellung davon, wie sich das schwedische Leben anfühlt. Leckere, hochwertige Speisen, pure Gastfreundschaft und ein Hauch Bullerbü-Romantik. Genieße deinen Aufenthalt und lass dich mitten in Marburg skandinavisch verwöhnen.

Med vänliga hälsningar, Thomas Edlund & Team

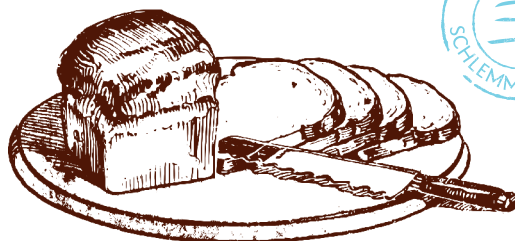
MAT & DRYCK SOMMAR

Frukost-Bord (Buffet)

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 9 bis 11.30 Uhr

Genieße unser typisch schwedisches Frühstücksbuffet mit allem, was das Herz begehrt: Von unserem hausgemachten Müsli und Joghurt über Rührei und Gebäck bis hin zu Räucherlachs oder regionalem Aufschnitt – am Edlunds-Frühstückstisch ist für alle etwas dabei, denn in Schweden weiß man, wie lecker und gemütlich gefrühstückt wird.

€ 20



2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 5) geschwefelt;
7) gewachst; A) glutenhaltig; C) enthält Eier; D) enthält Fisch;
G) enthält Milch; L) enthält Schwefeloxid/Sulfite

Frukost (Frühstück)

täglich 10–12 Uhr



DAS KLASSISCHE 2, 3, A, C, G

€ 9

2 Brötchen // 1 gekochtes Ei // Smoothie 0.1 l //
hausgemachte Marmelade // Käse // Kochschinken

DAS REGIONALE 2, 3, A, C, G

€ 11

Wurst und Schinken von der Marburger Familienmetzgerei Bornemanns // Rührei von Eiern aus dem Landkreis //
2 Brötchen // Smoothie 0,1l

DAS VEGANE 2, A

€ 10

Kleiner Tomatensalat mit gerösteten Kernen // mariniertes mediterranes Gemüse // 2 Brötchen // Marmelade // zweierlei Dipps // Smoothie 0.1 l

DER NORDSCHWEDE 2, 3, 5, A, C, D, G

€ 13

Zweierlei Hering // Räucherlachs // Sahnemeerrettich //
2 Brötchen // 1 gekochtes Ei // Smoothie 0.1 l

... mit »OP-Andersson« (Schwedischer Aquavit) + € 4

DAS VEGETARISCHE 2, 7, A, C, G

€ 10

Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat // Emmentaler- und Brikäse // 1 gekochtes Ei // Frischkäse // 2 Brötchen // Himbeer-Joghurt // Smoothie 0,1l

DAS SCHWEDISCHE 2, 3, 5, A, C, D, G

€ 11

Räucherlachs // Sahnemeerrettich // Käse // 1 gekochtes Ei //
2 Brötchen // Smoothie 0,1l

VALDOBBIADENE

Prosecco Vedova DOC Trocken	0,1l	€ 6
	0,75l	€ 30

Ergänze dein Frühstück oder stell dir dein eigenes Frühstück zusammen:

Brötchen	€ 1
Gekochtes Ei (regional)	€ 1
Rührei C, G	€ 3,5
Marmelade	€ 2,5
Bacon	€ 3,5
Kochschinken	€ 3,5
Emmentaler Käse	€ 3,5
Brie	€ 3
Frischkäse	€ 1
Butter	€ 1
Hering	€ 3
Räucherlachs	€ 6,5
Tomaten-Mozzarella-Salat	€ 3,5
Joghurt mit Himbeeren	€ 3
Smoothie	€ 2
Veganer Dipp	€ 2
Mediterranes Gemüse	€ 3,5

Lust auf ein süßes Frühstück?
Dann stell dir doch eine Waffel nach
deinen Wünschen zusammen!
(Weitere Infos in der Mitte der Karte)

Gerne kommen wir gegen einen Aufpreis
deinen Sonderwünschen entgegen.



Förrätter (Vorspeisen)

FÄRSKBAKAT BRÖD ^{A, G}

Ofenfrisches Brot

€ 2

... mit zweierlei Dip

€ 4,5

KRISPIG SALAD ⁵

Kleiner bunter Salat in Himbeer-Vinaigrette oder French Dressing

€ 7,5

PICKLADE GRÖNSAKER (VEGAN) ^{5, A, i}

Traditionell marinierte »Vegetabilier« von Hof und Wald, serviert mit offenfrischem Brot

€ 9



»Vegetabilier« ist der schwedische Sammelbegriff für sämtliche vegane Lebensmittel aus der Natur (Gemüse, Obst, Beeren, Nüsse, Pilze, etc.).

SVERIGE-PLATTA »CLASSIC« ^{2, 3, 5, A, B, C, D, G} € 22

Schwedischer Vorspeisenteller vom Meer und Land

SVERIGE-PLATTA »VEGGIE« ^{2, 3, 5, A, C, F, G} € 22

Schwedischer Vorspeisenteller von Hof und Wald

SKAGENRÖRA ^{A, B, C}

klein € 11

Klassischer schwedischer Garnelencocktail serviert mit offenfrischem Brot und kleinem bunten Salat

groß € 18

LAX-TATAR ^{2, A, D, G}

€ 16

Tatar vom frischen Lachsfilet in Sushi-Qualität, mariniert mit Ingwer, Chilli und Zitrone, serviert mit offenfrischem Brot



Färsk Pasta

(frische Nudeln)

GRÖNSPARRIS OCH KUNGSMUSSLING ^{2, A, C, D, G}

In Butter gebratener grüner Spargel, saisonale Pilze, Tomaten und Babyspinat aus der Pfanne, serviert auf feinen Bandnudeln in cremiger Weißwein-Kräutersoße, dazu frisch gehobelter Parmesan

vegetarisch € 19

mit gebratenem Lachsfilet € 26

RAVIOLI OCH LAX-TATAR ^{2, C} € 25

In Ingwer und Zitrone mariniertes Lachstatar in Sushi-Qualität, serviert auf mit Ricotta und Spinat gefüllten Teigtaschen in einer fruchtigen Papaya-Salsa, dazu saisonales Gemüse und frisch gehobelter Parmesan



2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 5) geschwefelt;
8) mit Süßungsmittel; A) glutenhaltig; B) enthält Krebstiere; C) enthält Eier;
D) enthält Fisch; F) enthält Soja; G) enthält Milch; J) enthält Senf;
i) enthält Sellerie



Sallad (Salat)

(mit ofenfrischem Brot serviert)

EDLUNDS SCHLEMMERSALAT ^{5, D}

Bunter Salat mit Himbeer-Vinaigrette
wahlweise mit

... frischem grünen Spargel und saisonalen Pilzen € 18

... karamellisierten Ziegenkäse € 18

... gebratenem Lachsfilet € 24





Immer mal wieder, laufen in schwedischen
Städten Elche, die georgene Äpfel gegessen
haben, besoffen herum.



MAT & DRYCK SOMMAR

Svenska klassiker

GET-OST BURGARE 2, 5, 8, C, J, A

€ 20

Svensk-Veggie-Burger mit gratiniertem Ziegenkäse, Dijonsenfcrème, getrüffelem Rotkraut, Rucola und hausgemachter Rote-Zwiebel-Marmelade, dazu unsere würzigen Haus-Pommes*

*gerne können Sie statt der Pommes auch einen Salat bekommen

SVAMP OCH SPETSKÅL BURGARE (VEGAN) 5, 8, A, J

€ 20

Svensk-Vegan-Burger mit in der Pfanne geschwenkten saisonalen Pilzen, Spitzkohl, karamellisierten Zwiebeln, Babyspinat, Salsa, Dijonsenfcrème, Estragon-Sauce und unseren würzigen Haus-Pommes*

*gerne können Sie statt der Pommes auch einen Salat bekommen

SMÖRSLUNGAD FÄRSKPOTATIS 2, C, G € 22,5

In Butter geschwenkte Frühkartoffeln, serviert mit gehobeltem Parmesan, grünem Spargel, saisonalen Pilzen, Croûtons, Kirschtomaten und schwedischem Garnelencocktail »Skagen-röra«

(auf Wunsch auch vegan erhältlich)

GULBETOR (VEGAN) 2, 8, i

€ 21

In Salzmantel gebackene Gelbe Beete, serviert auf Estragoncreme, Spitzkohl aus dem Ofen, saisonalen Pilzen, grünem Spargel, Kirschtomaten und Babyspinat aus dem Wok

2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 5) geschwefelt;
8) mit Süßungsmittel; A) glutenhaltig; B) enthält Krebstiere; C) enthält Eier;
D) enthält Fisch; F) enthält Soja; G) enthält Milch; i) enthält Sellerie;
J) enthält Senf

(Schwedische Klassiker)

FISKGRYTA 5, B, D, G

€ 30

Klassischer schwedischer Fischeintopf mit Filetstücken vom Lachs und Zander. Gegart in cremiger Zitronensoße, serviert auf Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse, dazu Rouille und ofenfrisches Brot

LAX MED SVENSK SKÄRGÅRDSSALLAD 5, 8, J

€ 30

Gebratenes Lachsfilet mit klassischem »Skärgårdssallad« von Frühkartoffeln, Eismeergarnelen, gehacktem Ei, Zuckererbsen, Lauch und Kapern in Dill-Senf-Vinaigrette

UGNSBAKAD GÖS A,D,G,I

€ 31

Frisches Zanderfilet mit saisonalem Gemüse, Frühkartoffeln, Zitrone und Kräutern im Pergamentpapier gebacken, serviert mit Apfel-Gurken-Salat und Schnittlauch-Joghurt-Creme

KÖTTBULLAR 5, A, C, G

€ 21

Original schwedische Hackfleischbällchen mit Rahmsoße, Preiselbeeren, »Smörgås«-Gurken, Frühkartoffeln und kleinem bunten Salat

SCHNITZEL »SCHWEDISCHE ART« A, C € 20

Paniert und mit Preiselbeeren, unseren würzigen Haus-Pommes und kleinem bunten Salat serviert

(auf Wunsch natürlich auch als »Wiener Art« erhältlich)

SVENSK BURGARE 2, 3, 5, 8, A, C, G, J

€ 20

Burger vom Black-Angus Beef (150g), klassisch schwedisch serviert mit hausgemachter pikanter Tomatensoße, Dijon-senfrème, Rucola und knuspergebratenem Bacon, gewürzt mit frisch gehobeltem Parmesan und serviert mit unseren würzigen Haus-Pommes*

*gerne können Sie statt der Pommes auch einen Salat bekommen

»ROYAL« 2, 3, 5, 8, A, C, G, J

+ € 5

Krone deinen Schweden-Burger mit leckerem Ziegenkäse

BIFF-STEAK 5, C

€ 35

Zartes Rumpsteak (200g), klassisch »Schweden-Sommer«-serviert mit saisonalen Pilzen, grünem Spargel, Cashew-Dipp und unseren Haus-Pommes



Schlemmer-Tipp:
Dip zum Burger (€ 2)



Lätt-Drycker

(alkoholfreie Getränke)

Juice

(Säfte)

Öl

(Bier)

HAUSGEMACHTE LIMO

aktuelle Sorte 0,4l € 5
bitte nachfragen

MINERALWASSER

Selters classic / medium / naturell

0,25l € 3
0,75l € 6,5

SOFTDRINKS

Coca-Cola^{1, 2, 3} 0,33l € 3,5
(Light, Zero, Mezzo-Mix, Fanta, Sprite)
Tonic Water¹³ 0,2l € 3
Bitter Lemon¹³ 0,2l € 3
Ginger Ale 0,2l € 3

REGIONALER BIOSAFT

Apfel, Birne 0,2l € 3,5

NIEHOFFS VAIHINGER

Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja,
Grapefruit 0,2l € 3

Alle Säfte auch als Schorle
erhältlich 0,4l + € 1,5

... aus Schweden

Åbro Bryggmästarens Bästa
Ekologiska (BIO) 0,33l € 4,5

Vårby Pistonhead Flat Tire
Pale Ale 0,33l € 4,5

... aus der Flasche

Naturtrübes
dunkel 0,33l € 3,5

Sternberger
Hefeweizen 0,5l € 5

Sternberger
Alkoholfrei 0,5l € 5

Jever Fun
Alkoholfrei 0,33l € 3,5

... vom Fass

Krombacher Pils 0,3l € 4
Krombacher Pils 0,5l € 5,5

auch als Radler erhältlich

Sternberger Hell 0,3l € 4
Sternberger Hell 0,5l € 5,5



In Schweden benutzt man
für »Gift« das gleiche Wort
wie für »verheiratet«!



Bubbel (Sekt)

VALDOBBIADENE

Prosecco Vedova DOC Trocken	0,1l	€ 6
	0,75l	€ 30

APEROL SPRITZ

Der Klassiker ...
auch alkoholfrei erhältlich

GIN-TONIC

Tanqueray London Dry Gin	4 cl	€ 9
--------------------------	------	-----

EDLUNDS-LONGDRINK

Tanqueray L. D. Gin 4cl, Russian Wild Berry,
Himbeere und Limette



In Schweden wird Alkohol
ausschließlich in dem Geschäft
»Systembolaget« verkauft.

Starksprit (Hochprozentiges)

%% 2 cl

... aus Schweden!

Absolut Vodka	€ 4
O.P. Andersson (klassischer Aquavit)	€ 4
Herrgårds Aquavit	€ 4
Xanté (Birnen-Cognac-Likör)	€ 4
Mackmyra Whisky (Verschiedene Sorten)	€ 6

... und noch mehr schwedische
Sprit-Spezialitäten an der Bar!

Grappa Le Giare	€ 6
-----------------	-----



På Glas (offene Weine)

WEISSWEIN 0,2l

»Der Liter« Cuvée, Schätzel, Trocken	€ 6,5
Riesling, Schätzel, Trocken (Bio)	€ 9
Chardonnay, Lichti, Trocken	€ 7,5
Grauburguder, Trocken	€ 7,5

ROSÉWEIN 0,2l € 8

ROTWEIN 0,2l

Peter and the Wolf Reserva 2020 (Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Castelão)	€ 9
Nana Reserva 2017 Tejo (Touriga Nacional, Castelão, Alicante Bouschet, Aragonês)	€ 8
Po de Poeira 2018 DOC Douro (Touriga Nacional und Sousao)	€ 10

»Mysig« ist das schwedische Wort für »gemütliches, beschreibt aber weit mehr als nur eine Stimmung. Es steht für ein angenehmes, anschniegendes und behagliches Lebensgefühl.



MAT & DRYCK SOMMAR

Vitvin (Weißwein Flaschen)

KABINETT NIERSTEIN RIESLING (Bio)

Schätzel, VDP Gutswein Rheinhessen, lieblich, saftig und hellfruchtig von Nektarine, weiße Blüten und Pampelmuse
0,75l / € 36

NIERSTEINER RIESLING 2020 (Bio)

Schätzel, VDP. aus ersten Lagen, Reinhausen, feine kräut-
rige florale Anklänge mit leichter Zitrusnote, Saft und
Salzigkeit

0,75l / € 47

LICHTI BURGWEG – SAUVIGNON GRIS FUMÉ

Pfalz, trocken // eine Feine Holznote kombiniert mit einem
kräftig-frischen Aromenspiel von exotischen Früchten über
saftigen Weinbergpfirsich und feinen Honignoten bis zur
Muskatblüte. – Zum Teil im 500l Holzfass vergoren –

0,75l / € 33

HIPPING RIESLING 2020 (Bio)

Schätzel, VDP. Große Lage, Reinhausen // In der Nase eine
zarte gelbe Frucht sowie kräutige und florale Noten. Im
Mund puristisch, mineralisch, komplex und dabei erfri-
schend naturbelassen. Wahnsinnig langer Abgang und
mundwässernde Saftigkeit runden den Wein perfekt ab!

0,75l / € 90

Rödlvin (Rotwein Flaschen)

CABO DA ROCA 2016 LISSABON 14%

Syrah, runder Wein mit Duft von Himbeer, Kirsche und Lakritz, mit weichen Tanninen und Vanille im Abgang
0,75l / € 33

FITA PRETA TRINCADEIRA PRETA 2018 ALENTEJO 14,5%

Tinta Amarela, ohne Holzeinsatz, pure Frucht, Noten von roten Früchten und vielen Gewürzen // mit reiferen und weicheren Aromen im finisch
0,75l / € 55

MERUGE 2017 DOC DOURO 14%

Tempranillo (Tinta Roriz), Touriga National und Touriga Franc, rund und kirschig mit Brombeeren und Röstaromen, Schmelz und elegantem Finale
0,75l / € 47



PINTAS CHARACTER 2018 DOC DOURO 14,5%

Die 50 Jahre alten Mischsätze der Quinta da Manoella ergeben einen sehr opulenten, vollmundig kräftigen Rotwein mit Eleganz. Schwarzkirsche, Pflaume und gute Tannine
0,75l / € 52

MONTE CASCAS GRANDE RESERVA 2014 ALENTEJO 14,5%

Trincadeira und Tempranillo // reife Früchte, beerig und mit vielen Gewürzen in der Nase und im Gaumen
0,75l / € 49



Choklad/Te Kaffe

KAKAO

mit Milchschaum	€ 3,5
mit Sahnehaube	€ 4

TEE VON EILLES

€ 3,5

Schwarzer Tee:

Earl Grey
Darjeeling
Friesische Mischung

Früchtetee:

Vita Orange
Sommerbeeren

Grüner Tee:

Natur
Sonne Asiens (mit Zitronengras)

Kräutertee:

Pfefferminze
Kamillenblüten
Kräutergarten
Rooibos Vanilla

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Caffè Crema	€ 3
Caffè Crema groß	€ 4,5
Milchkaffee	€ 4
Latte Macchiato	€ 4,5
Cappuccino	€ 3,5
Cappuccino mit Sahne	€ 4
Espresso	€ 2,5
Doppelter Espresso	€ 4
Espresso Macchiato	€ 3
Espresso entcoffeiiniert	€ 2,5



»Mammokuchen« heißt auf
Schwedisch »Tigertkaka«.



Unsere Kaffeebohnen werden
exklusiv nach unserer schwedischen
Vorliebe in Marburg geröstet!

Våfflor (Waffeln)

frische heiße
Waffeln

KLASSISCH A, C, G

€ 5

mit Puderzucker oder Zimt & Zucker

LANDGRAF PHILIPP A, C, G

€ 8

mit heißen Sauerkirschen & Vanilleeis

EMIL VON BEHRING A, C, G

€ 8

mit Eierlikör *Alkohol & Sahne

KUNG CARL XVI GUSTAF A, C, G

€ 8

mit Heidelbeerkonfitüre & Vanilleeis

DROTTNING SILVIA A, C, G

€ 8

mit »Drottningssylt« & Vanilleeis

STOCKHOLM A, C, G

€ 9

mit Sahnequark, Zimt, gerösteten Mandeln und heißen Himbeeren



»Drottningssylt« übersetzt man mit
»Königin-Konfitüre«. Es ist eine Mischung
aus unseren schwedischen Waldbeeren:
Heidelbeeren und Himbeeren.
Alle unsere Konfitüren kochen wir selbst!



MAT & DRYCK SOMMAR



Våfflor (Waffeln)

Oder stell dir deine eigene Waffel zusammen:

KLASSISCH A, C, G

€ 5

mit ...

... Sahne ^G	+ € 1
... Kugel Eis nach Wahl	+ € 2,5
... Sahnequark ^G	+ € 1,5
... Eierlikör, 3 cl ^{*Alkohol}	+ € 2
... Schokosauce ²	+ € 1
... Nutella ^{2, F, G, H}	+ € 1,5
... heißen Sauerkirschen	+ € 3
... heißen Himbeeren	+ € 3,5
... Heidelbeerkonfitüre	+ € 2,5
... »Drottningsylt«	+ € 2,5
... gerösteten Mandeln	+ € 2



2) mit Konservierungsstoff; 4) mit Geschmacksverstärker;
7) gewachst A) glutenhaltig; C) enthält Eier; G) enthält
Milch; F) enthält Soja; H) enthält Schalenfrüchte



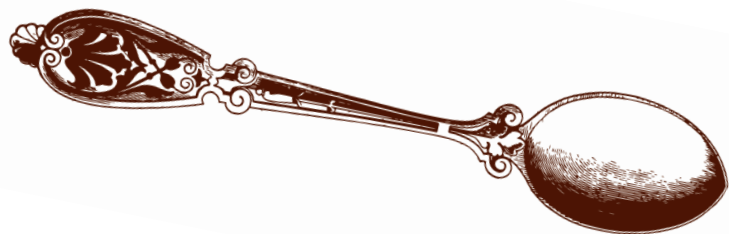
Svenska klassiker (Schwedische Klassiker)

HALLON OCH MARÄNG ^{2, A, C, G, H} € 10

Schwedisches Schicht-Eisdessert mit Vanilleeis, Himbeeren, Baiser, Schokosauce, Sahne und Krokant



Schwedische Spezialität



ÄPPELKAKA ^{2, A, C, G, H} € 9

Apfelcrumble schwedische Art, serviert an Vanilleeis, mit Schlagsahne und Zimt



CHOKLADKAKA ^{2, A, C, G, H} € 9

Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Nüssen und Mandeln, serviert mit Vanilleeis, Himbeereis, Schlagsahne und Schokoladensoße



RABARBERPAJ (VEGAN) ^{2, A}

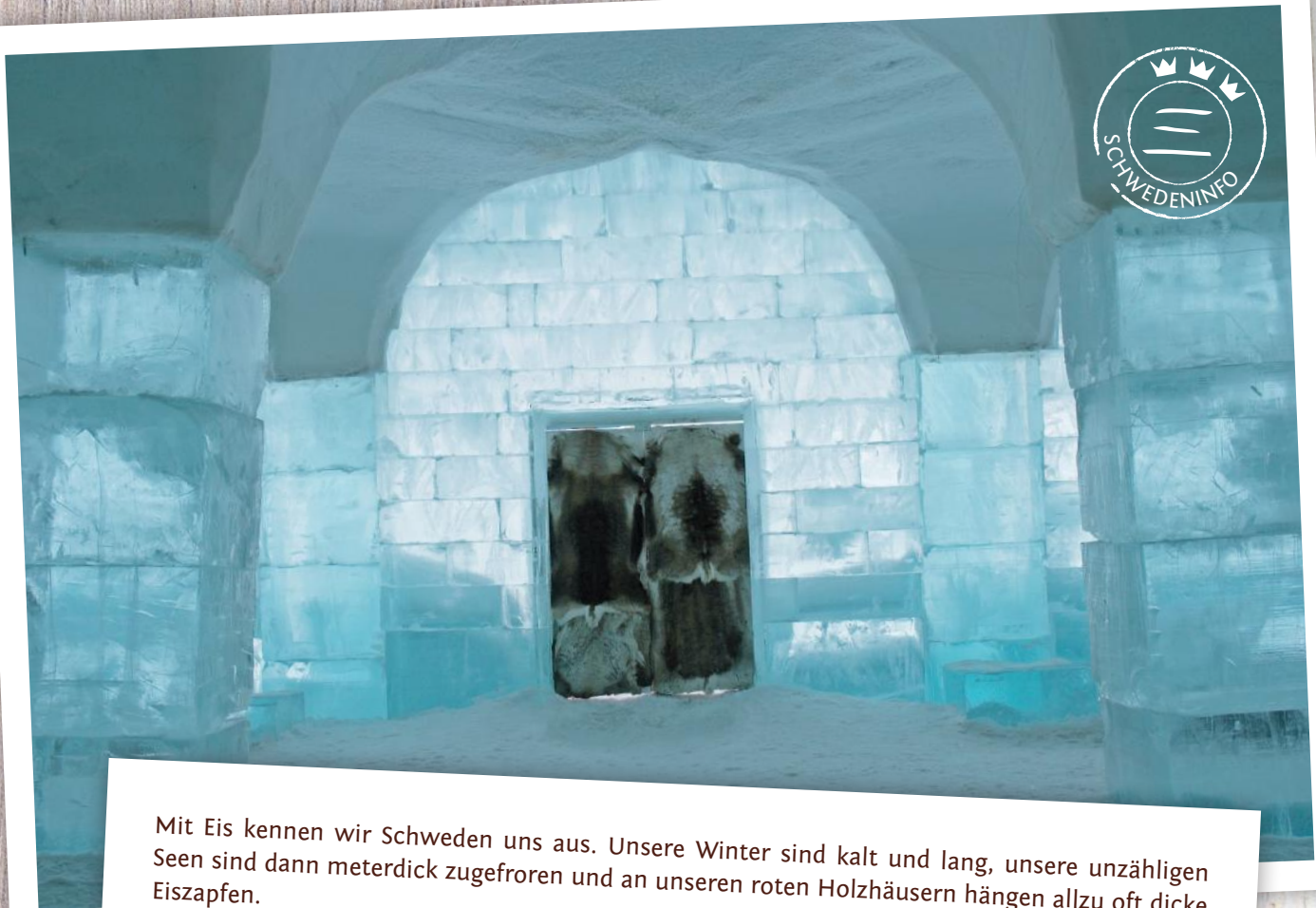
Schwedischer Rhabarber-Pie mit Kardamom, serviert mit Erdbeersorbet

€ 9



MAT & DRYCK SOMMAR

²⁾ mit Konservierungsstoff; ^{A)} glutenhaltig; ^{C)} enthält Eier; ^{G)} enthält Milch; ^{H)} enthält Schalenfrüchte

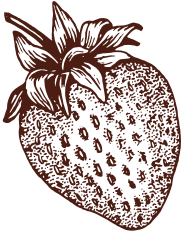


Mit Eis kennen wir Schweden uns aus. Unsere Winter sind kalt und lang, unsere unzähligen Seen sind dann meterdick zugefroren und an unseren roten Holzhäusern hängen allzu oft dicke Eiszapfen.

Zum Thema Eis gibt es bei uns in Schweden sogar verschiedene Veranstaltungen, u.a. das Schneefestival in Kiruna. Höhepunkt des Festivals ist ein Schneeskulpturenwettbewerb. Und – unglaublich aber wahr – in Schweden gibt es sogar ein Hotel ganz aus Eis! Im berühmten Icehotel in Lappland kannst du bei minus 20 Grad einen »Whisky on the rocks« ordern und auf einem Rentierfell nächtigen.

Zugegeben, das Eis im Edlunds ist etwas anderer Natur. Aber auch wenn es sich dabei eigentlich um eine echte italienische Spezialität handelt – es ist Genuss, wie wir Skandinavier ihn lieben. Und es ist mindestens so erfrischend wie der Sprung ins Wasser der Schären vor Stockholm.

Glassbägere (Eisbecher)



SPAGHETTI-EIS A, C, G € 8,5

Vanilleeis mit Erdbeersauce,
Schlagsahne und weißen
Schokoraspeln

SCHOKO-SCHALE 2, A, C, G € 8,5

Schokoladeneis mit weißer und
dunkler Schokolade, Schoko-
raspeln, Schlagsahne und Schoko-
ladensauce



NUSS-BECHER 2, A, G, H € 8,5

Nusseis, ganze Nüsse, Schlagsahne
und Nussauce



ERDBEER A, C, G € 8,5

(nur in der Saison)

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis,
Schlagsahne und Erdbeersauce



AMARENA-BECHER 2, A, G € 8,5

Amarena-Kirscheis mit Schlagsahne,
Amarensauce und Amarenakirschen



Glassdrinker (Eisgetränke)

EIS-KAFFEE 2, A, C, G € 6,5

Gekühlter Kaffee mit Vanilleeis, Schlagsahne und Kaffeetopping



EIS-SCHOKOLADE 2, A, C, G € 6,5

Kalter Kakao mit Schokoladen- und Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce

Glass (Eis)

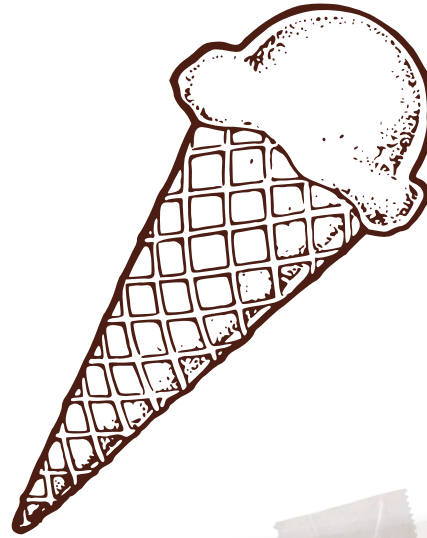
PORTIONEN

Kleine Portion (3 Kugeln nach Wahl) € 5,5

Mittlere Portion (5 Kugeln nach Wahl) € 9

Über aktuelle Eissorten informieren
Sie sich gerne an unserer Eistheke.

Schlagsahne
oder Sauce
je € 1



För barn (Für Kinder)

GODIS 2, A, C, G € 5

2 Kugeln Eis nach Wahl mit »Smarties«, Erdbeersauce und Sahne

SPAGHETTI-EIS klein A, C, G € 7

3 Kugeln Eis mit Sahne, Erdbeersauce und weißen Schokoraspeln



Auf dem schwedischen
20-Kronen-Schein (ca. 2 Euro) ist
Pippi Langstrumpf abgebildet.





Edlunds

Direkt am Marktbrunnen
in der Oberstadt

Markt 15
Marburg an der Lahn

Telefon 064 21.1669318
www.edlunds.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag ab 10 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 9 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr



Edlunds menu
english version

 www.facebook.com/edlunds.marburg
 www.instagram.com/edlunds.marburg