



Edmonds

MAT & DRYPCK HERBST/WINTER





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 im Sport – wir Schweden gehören zur Weltspitze! Und das, obwohl es 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. Genieß deinen Aufenthalt und lass dich mitten in Marburg skandinavisch verwöhnen.

Med vänliga hälsningar, Thomas Edlund & Team

MAT & DRYCK HERBST/WINTER

Brunch

Sa. und So. 10–12 Uhr

schwedischer »Genießer-Brunch« am Tisch in zwei Gängen serviert

KALT 2, 3, A, D, G

€ 12

Hausgemachte Marmelade // Emmentaler- und Briekäse
// Graved Lachs // gekochter Schinken // Parmaschinken //
Putensalami // 2 Brötchen // Butter // Smoothie 0,1

WARM 2, 3, 5, A, C, D, G, L

€ 12

Rührei // Lachs »schwedische Art« (pochiert und gewürzt
nach schwedischer Tradition) // Köttbullar // Bacon // Mini-
Rostbratwürstel // Hähnchenspieß // Dattel im Speckmantel //
Riesengarnele im Kartoffelmantel // Smoothie 0,1

KALT UND WARM IN KOMBINATION € 22

*Gerne kommen wir gegen einen Aufpreis
deinen Sonderwünschen entgegen.*



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} € 8

2 Brötchen // 1 gekochtes Ei // 1 Glas Orangensaft 0,1l // hausgemachte Marmelade // Käse // Kochschinken

DAS ITALIENISCHE ^{2, 3, A, C, G} € 9

Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat // Parmaschinken und Putensalami // 2 Brötchen // Rührei mit Schinken // Smoothie 0,1l

ABSOLUT VEGAN ^{2, A} € 9

Kleiner Tomatensalat mit gerösteten Kernen // 2 Brötchen // Marmelade // Frischkäse // Käse // Margarine // Himbeer-Joghurt // Smoothie 0,1l

SCHLEMMERFRÜHSTÜCK ^{2, 3, A, D, G} € 12

Hausgemachte Marmelade // Emmentaler- und Brikäse // Graved Lachs // gekochter Schinken // geräucherter Schinken // Parmaschinken // Putensalami // 2 Brötchen // Butter // Smoothie 0,1l

DAS VEGETARISCHE ^{2, 7, A, C, G} € 9

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} € 10

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

VALDOBBIADENE

Prosecco Vedova DOC Trocken 0,1l € 5
0,75l € 25

Ergänze dein Frühstück oder stell dir dein eigenes Frühstück zusammen:

Brötchen	€ 1
Gekochtes Ei (regional)	€ 1
Rührei ^{C, G}	€ 3
Marmelade	€ 2
Bacon	€ 3
Kochschinken	€ 3,5
Luftgetrockneter Schinken	€ 4
Putensalami	€ 3
Emmentaler Käse	€ 3,5
Brie	€ 3
Frischkäse	€ 1
Butter	€ 1
Räucherlachs	€ 6
Tomaten-Mozzarella-Salat	€ 3,5
Joghurt mit Himbeeren	€ 3
Smoothie	€ 2
Veganer »Käse«	€ 3,5
Veganer »Frischkäse«	€ 1

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



Förrätter (Vorspeisen)

FÄRSKBAKAT BRÖD ^{A, G} € 3,5
Ofenfrisches Brot mit zweierlei Dip

KRISPIG SALAD ⁵ € 7
Kleiner bunter Salat in Himbeer-Vinaigrette oder French Dressing

PICKLADE GRÖNSAKER ^{5, A, F, G, i} € 8
Traditionell marinierte »Vegetabilier« von Hof und Wald, serviert auf Toast mit Mozzarella und Sesam-Sauce (auch vegan erhältlich)

SILL-TALLRIK ^{2, 3, 5, A, C} klein € 8
Feiner klassischer Heringsteller mit Schnittlauch-Dip und Knäckebrot groß € 14

LAX-CARPACCIO ^{2, A, D, G} € 17
Carpaccio vom frischen Lachsfilet in Sushi-Qualität, mariniert mit Limette, Chilli und Olivenöl, serviert mit ofenfrischem Brot

ÄLG-CARPACCIO ^{2, A, G} € 20
Carpaccio vom Elch, traditionell angerichtet mit Olivenöl, Parmesan und Rucolasalat, serviert mit ofenfrischem Brot

SVERIGE-PLATTA ^{2, 3, 5, A, B, C, D, G} € 18
Schwedischer Vorspeisenteller »vom Meer und Land«

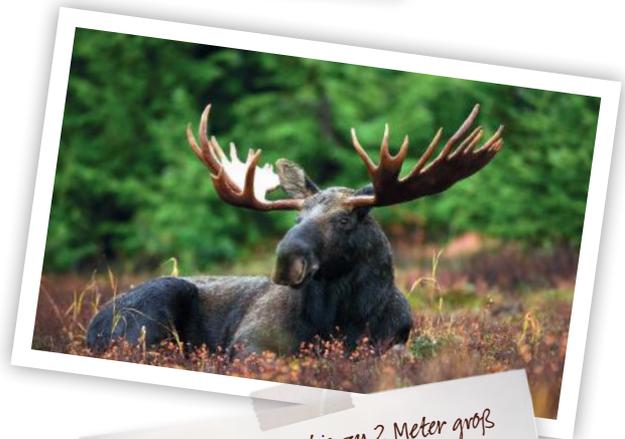
RÖKT ANKBRÖST ^{A, i} € 12
Hausgeräucherte Entenbrust serviert mit Selleriesalat

MAT & DRYCK HERBST/WINTER

Soppot (Suppen)

POTATIS-SOPPA ^{D, G} klein € 7
Schwedische Kartoffelsuppe mit frischem Fischfilet, Lauch und ofenfrischem Brot groß € 12
(auch vegetarisch erhältlich)

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



Ein Elchgeweih kann bis zu 2 Meter groß werden und bis zu 18 Kilogramm wiegen! Jeden Winter verlieren die Elche ihr Geweih – bis zum nächsten Sommer wächst ihnen – allerdings ein neues nach.

- 2) mit Konservierungsstoff;
- 3) mit Antioxidationsmittel; 5) geschwefelt;
- A) glutenhaltig; B) enthält Krebstiere; C) enthält Eier;
- D) enthält Fisch; G) enthält Milch; i) enthält Sellerie

Sallad (Salat)

EDLUNDS SCHLEMMERSALAT^{5, D}

Bunter Salat mit Himbeer-Vinaigrette oder French Dressing,
wahlweise mit

... karamellisiertem Ziegenkäse € 16

... in Butter gebratenem Lachsfilet € 20

... geräucherter Entenbrust € 20

(jeweils mit ofenfrischem Brot serviert)



Besucht man einen Schweden privat, ist es selbstverständlich, sich ungefragt die Schuhe im Eingangsbereich ausziehen und in Socken herumzulaufen.



Varmrätter (Hauptgerichte)

GET-OST BURGARE ^{A, C, J} € 17

Svensk-Veggie-Burger mit gratiniertem Ziegenkäse, Dijonsenfcrème, getrüffeltem Rotkraut, Rucola, hausgemachter Rote-Zwiebel-Marmelade serviert mit Schweden-Pommes*

*gerne kannst du statt der Pommes auch einen Salat bekommen

KUNGS-MUSSLING-BURGARE ^{5, 8, A, J} € 17 (VEGAN)

Svensk-Vegan-Burger mit in der Pfanne geschwenkten frischen Kräuterseitlingen, Dijonsenfcrème, karamellisierten Zwiebeln, Babyspinat, Estragon-Sauce, Salsa und unseren Schweden-Pommes*

*gerne kannst du statt der Pommes auch einen Salat bekommen

SPETSKÅL (VEGAN) ^{G, i} € 18

Gebackener Spitzkohl mit Estragon-Soße, Zwiebelcreme und Apfel-Chutney, serviert mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen

BAKAD ROTSELLERI ^{G, i} € 19

Gebackener Sellerie und gegrillte Zucchini auf einem Bett von Blumenkohl und Babyspinat. Serviert mit Rosmarinkartoffeln, Pinienkernen, Kirschtomaten und Steinpilz-Rahmsoße

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

MAT & DRYCK HERBST/WINTER

Älg (Elch)

Je nach Jagdglück können wir dir hoffentlich noch bis im Frühjahr Elch anbieten!

ÄLG-STEK ^{5, G, i} € 40

Zartes Rücken-Steak vom Elchkalb (200 g) mit gebackenem Sellerie, Rosmarinkartoffeln, Steinpilzsoße und hausgemachtem Apfel-Chutney

ÄLG-YTTERLÅR ^{5, G, i} € 29

Elch-Braten von der Keule, traditionell langsam in dunklem Bier gegart, serviert mit Kartoffelpüree, Schwarzwurzel-Ragout und Preiselbeeren



»Ost« ist das schwedische Wort für Käse.
»Get-Ost« ist dementsprechend
Ziegenkäse.



Svenska klassiker (Schwedische Klassiker)



FISK-GRATÄNG ^{5, B, D, G, i} € 23

Klassisches schwedisches Fischgratin mit Filetstücken vom Lachs und Zander, gegart in cremiger Hummersoße, serviert mit saisonalem Gemüse und gratiniertem Kartoffelpüree

HALSTRAD GÖS ^{2, 3, D, G, i} € 26

Gebratenes Zanderfilet, klassisch schwedisch serviert mit gebratenem Gemüse aus der Pfanne, knusprig gebratenem Räucherspeck, frisch gehobeltem Meerrettich, Nussbutter und Rosmarinkartoffeln

PEPPAR-LAX ^{2, D, G, i} € 25

Pikantes Lachsfilet serviert mit cremigem Selleriesalat, geröstetem Wurzelgemüse, Estragon-Dip und Schweden-Pommes

GRILLAT ^{2, 3, 5, 8, A, F, G} € 20

Geschmorter Schweinebauch, »BBQ-Style« zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Schnittlauch-Dip und unseren Schweden-Pommes

OXBRINGA MED ROTMOS ^{G, i} € 21

Zart gekochte Rinderbrust, klassisch schwedisch zubereitet und traditionell serviert mit gestampften Steckrüben, Meerrettich-Soße und Preiselbeeren



»Schweden-Pommes«:

In Schweden würzen wir unsere Pommes Frites mit Salz und Dill.



SCHNITZEL

»SCHWEDISCHER ART« ^{A, C, G} € 16

paniert und mit Preiselbeeren, Schweden-Pommes, Schnittlauch-Dip und kleinem bunten Salat serviert (auf Wunsch natürlich auch als »Wiener Art« erhältlich)

KÖTTBULLAR ^{5, A, C, G} € 17

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

SVENSK BURGARE ^{2, 3, 5, 8, A, C, G, J} € 17

Burger vom Black-Angus Beef (150g). Klassisch schwedisch serviert mit hausgemachter pikanter Tomatensoße, Dijonsenfcrème und knusprig gebratenem Bacon. Gewürzt mit frisch gehobeltem Parmesan und serviert mit Schweden-Pommes*

*gerne kannst du statt der Pommes auch einen Salat bekommen

»ROYAL« ^{2, 3, 5, 8, A, C, G, J} + € 5

Krone deinen Schweden-Burger mit leckerem Ziegenkäse





MAT & DRYCK HERBST/WINTER

≡ Fterrätter (Nachspeisen)

KLADDKAKA ^{A, G}

€ 6,5

Schwedischer Schoko-Brownie, traditionelle serviert mit »Rårörda Hallon*« und Schlagsahne

* frische Himbeeren, kalt angerührt mit Zucker

CRÈME BRÛLÉE »XANTEÉ« ^{C, G}

€ 8

Edlunds »Brûlée« verfeinert mit Schwedischem Birnen-Cognac-Likör

ÄPPELPAJ MED VANILJSÅS ^{A, G}

€ 7

Schwedischer Apfel-Zimt-Pie mit Streuseln.

Lauwarm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce

8) mit Süßungsmittel; A) glutenhaltig; C) enthält Eier; G) enthält Milch



»Fika« ist das schwedische Wort
für eine gemeinschaftliche
Kaffeepause mit Gebäck.



Våfflor (Waffeln)

frische heiße
Waffeln

- KLASSISCH** A, C, G € 4
mit Puderzucker oder Zimt & Zucker
- LANDGRAF PHILIPP** A, C, G € 6
mit heißen Sauerkirschen & Vanilleeis
- EMIL VON BEHRING** A, C, G € 6
mit Eierlikör *Alkohol & Sahne
- KUNG CARL XVI GUSTAF** A, C, G € 6
mit Heidelbeerkonfitüre & Vanilleeis
- DROTTNING SILVIA** A, C, G € 6
mit »Drottning sylt« & Vanilleeis
- STOCKHOLM** A, C, G € 7,5
mit Sahnequark, Zimt, gerösteten Mandeln und heißen Himbeeren



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



MAT & DRÖCK HERBST/WINTER



Våfflor (Waffeln)

Oder stell dir deine eigene Waffel zusammen:

KLASSISCH A, C, G	€ 4
mit ...	
... Sahne ^G	+ € 1
... Kugel Eis (nach Wahl)	+ € 1,5
... Sahnequark ^G	+ € 1,5
... Eierlikör, 3 cl ^{*Alkohol}	+ € 1,5
... Schokosauce ²	+ € 1
... Nutella ^{2, F, G, H}	+ € 1
... heißen Sauerkirschen	+ € 1,5
... heißen Himbeeren	+ € 2
... Heidelbeerkonfitüre	+ € 1,5
... »Drottningsylt«	+ € 1,5
... gerösteten Mandeln	+ € 1,5



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



SVEN GERHARDT

Unten am See

Manchmal fühlt es sich so an, als ob sich die Welt zu schnell dreht. So schnell, dass einem fast schwindelig wird. Wenn Mama und Papa sich streiten zum Beispiel. Oder wenn ich in der Schule etwas nicht verstehe. Manchmal auch, wenn ich Ärger mit meinem Bruder Pelle habe oder alles einfach nur total blöd ist.

An solchen Tagen setze ich mich unten an den See. An meine Lieblingsstelle, die außer mir keiner kennt.

Ich suche mir dann zum Beispiel einen langen Stock und tue so, als würde ich angeln. Einmal hat sogar ein riesiger Hecht angebissen! Natürlich nicht in echt. Aber in meiner Fantasie sah er trotzdem sehr beeindruckend aus mit seinen scharfen Zähnen. Ich habe ihn jedoch zurück ins Wasser geworfen und er hat mir dankbar zugewunken, bevor er wieder abgetaucht ist.

Manchmal sammle ich auch eine Handvoll flache Steine. Die lasse ich dann über die spiegelglatte Wasseroberfläche springen. Ich beobachte die entstehenden Kreise im Wasser, die sich zuerst gleichmäßig ausbreiten, um kurz darauf wieder spurlos zu verschwinden.

Wenn ich keine guten Steine finde, sitze ich einfach da und schaue in die Gegend. Das kann ich besonders gut.

Einmal ist ein Biber seelenruhig an mir vorbei geschwommen. Er hat mich überhaupt nicht bemerkt. Ich kann nämlich so stillsitzen wie ein Baumstumpf. Selbst dann, wenn sich die Welt so schnell dreht.

Der Biber war bestimmt auf dem Weg nach Hause. Etwas weiter unten Richtung Fluss hat er seinen Bau. Den habe ich vor ein paar Monaten gesehen, als Papa und ich mit dem Boot unterwegs waren.

Letzten Sommer habe ich an der gegenüberliegenden Seite des Sees sogar einen riesigen Elch beobachtet. Er sah so unglaublich majestätisch aus mit seinem Geweih! Ich stellte mir vor, dass er der König des Waldes war und die anderen Tiere ihn verehrten. Es muss ein tolles Gefühl sein, so groß und stark zu sein!

Gut, dass unser Nachbar Gunnarsson den Elch nicht entdeckt hat. Er hätte bestimmt sofort mit seiner Flinte auf ihn geschossen.

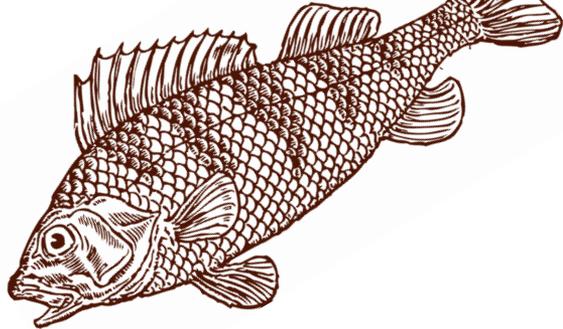
Manchmal passiert aber auch gar nichts, wenn ich am See sitze. Kein Tier ist zu sehen und auch kein Mensch. Es ist dann so still, dass ich nur mein Atmen höre. Langweilig ist mir dann aber trotzdem nicht. Im Gegenteil – ich finde das sogar großartig!

Und wenn man es genau nimmt, passiert dabei trotzdem etwas. Nämlich das, was immer passiert, wenn ich unten am See sitze: Die Welt dreht sich nach einer Weile wieder etwas langsamer.



UTE VERENA SCHNEIDEWINDT

Lachs oder Kabeljau



Opa Müller sitzt im Edlunds, dem schwedischen Restaurant am Oberen Marktplatz in Marburg und starrt durch die Fensterfront auf den Marktbrunnen. Wie jeden Freitagmittag wartet er auf seinen Enkel Lars. Der Junge isst so gerne Fisch und wo schmeckt dieser besser als beim Edlunds. Opa Müller hat heute schlechte Laune. Ein bisschen unglücklich sitzt er da.

Da kommt sein Enkel Lars angelaufen. »Opa, Opa, schau mal, was wir heute im Kunstunterricht gemacht haben!« Und der Junge zeigt eine grüne Papierschachtel, die mit goldenem Glitzer verziert ist.

»Setz dich erstmal!«, sagt der alte Mann mürrisch.

Eigentlich freut sich Lars immer auf das Mittagessen mit seinem Opa und der Opa freut sich auf seinen Enkel, nur heute, nur heute ist es irgendwie anders. Lars merkt, dass irgendwas mit seinem Großvater nicht stimmt. Der Junge will wissen, warum er so vor sich hin starrt. War er etwa krank? Lars schaut seinem Großvater ins Gesicht. Doch plötzlich, ja plötzlich hat Lars etwas an seinem Opa entdeckt.

»Opa, du hast da einen Pickel auf der Nase!«

Der alte Mann schaut weiter schlecht gelaunt seinen Enkel an.

»Opa, der Pickel ist ziemlich groß!«

Lars ist sich sicher, der Opa hatte die Pickelkrankheit. Deswegen starrt er aus dem Fenster. Welchen anderen Grund sollte es denn ansonsten dafür geben?!

»Opa, wird der Pickel eigentlich verschwinden?«, bohrt der Junge weiter nach.

Der Opa mag seinen Enkel und der Enkel mag seinen Opa, nur an diesem Tag will die schlechte Laune des Großvaters einfach nicht verschwinden. Was zu viel ist, ist zu viel. Der alte Mann kann nur losmeckern: »Was denkst denn du?! Hast du noch nie einen Pickel gehabt?«

»Doch!«, sagt Lars sofort. »Nur weiß du Opa, wenn du da so sitzt und nach draußen starrst, könnte man meinen, du hättest eine geheime Krankheit.«

»So ein Quatsch!«, erwidert der Opa.

Da lacht der Junge ein helles Kinderlachen.

»Und ich dachte schon, du wärest todkrank!«

Der Opa schaut betreten seinen Enkel an. »Nein!«, sagt er dann leise, »mit mir ist alles in Ordnung! Ich habe nur einen Pickel, weil deine Mutter so fettig kocht.«

Einige Zeit schweigen sich der alte Mann und sein Enkel an. Dann geht ein Ruck durch den alten Mann, ein lautes Räuspern ist zu hören und er fragt das Kind: »Junge, was möchtest du denn heute essen: Lachs oder Kabeljau?«

Die beiden Texte sind im Rahmen der Aktion »Marburger Literatur à la carte« vor Ort im Edlunds entstanden.

Lätt-Drycker (alkoholfreie Getränke)

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

Juice (Säfte)

NIEHOFFS VAHINGER

Johannisbeere, Kirsche, Banane,
Rhabarber, Apfel, Orange, Maracuja,
Birne, Grapefruit 0,2l € 3

REGIONALER BIOSAFT

Apfel, Birne 0,2l € 3,5
Alle Säfte auch als Schorle
erhältlich 0,4l + € 1,5

Öl (Bier)

... aus Schweden

Åbro Bryggmästarens Bästa
Ekologiska (BIO) 0,33l € 4,5
Omnipollo »Zodiak«
Indian Pale Ale 0,33l € 6

... aus der Flasche

Naturtrübes
dunkel 0,33l € 3,5
Schneider
Hefeweizen (blond) 0,5l € 5
Schneider
Alkoholfrei 0,5l € 5
Jever Fun
Alkoholfrei 0,33l € 3,5

... vom Fass

Starnberger Hell 0,3l € 3,5
Starnberger Hell 0,5l € 5
auch als Radler erhältlich



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



Bubbel

(Sekt)

VALDOBBIADENE

Prosecco Vedova DOC Trocken	0,1l	€ 5
	0,75l	€ 25

APEROL SPRITZ

Der Klassiker ...
auch alkoholfrei erhältlich

GIN-TONIC

Tanqueray London Dry Gin	4 cl	€ 8,5
Schwedischer Gin von Hernö	4 cl	€ 9,5

EDLUNDS-LONGDRINK

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

€ 8,5

Starksprit

(Hochprozentiges)

%% 2 cl

... aus Schweden!

Absolut Vodka	€ 4
O.P. Andersson (klassischer Aquavit)	€ 4
Xanté (Birnen-Cognac-Likör)	€ 4
Hallands fläder (Flieder-Aquavit)	€ 4
Carlshamns Flaggpunsch (Arrak-Likör)	€ 4
Mackmyra Whisky (Verschiedene Sorten)	€ 6

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

Grappa Le Giare € 6



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



På Glas (Offene Weine)

Vitvin (Weißwein Flaschen)

WEISSWEIN 0,2l

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

ROSÉWEIN 0,2l

Lichti Zweigelt	€ 7
-----------------	-----

ROTWEIN 0,2l

Amoras 2019 Lissabon	€ 6
(Castelao, Camarate, Tinta Miuda und Touriga Nacional)	
Nana Reserva 2017 Tejo	€ 8
(Touriga Nacional, Castelão, Alicante Bouschet, Aragonês)	
Po de Poeira 2018 DOC Douro	€ 10
(Touriga Nacional und Sousao)	

KABINETT NIERSTEIN RIESLING (Bio)

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

GRAUBURGUNDER OKTAV

Dr. Heger, Prädikatswein Baden, trocken // feiner Melonen-Aprikosenduft mit einer würzigen Note von Wiesenblumen und Walnuss

0,75l / € 34

NIERSTEINER RIESLING 2020 (Bio)

Schätzel, VDP. aus ersten Lagen, Reihessen, feine kräutrige 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 Weinbergpflirsich und feinen Honignoten bis zur Muskatblüte. – Zum Teil im 500l Holzfass vergoren –

0,75l / € 33

HIPPING RIESLING 2020 (Bio)

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

0,75l / € 90

In Schweden sind die meisten Kindermwagen sowohl mit einem Kaffeebecher-Halter als auch mit Winterreifen ausgerüstet. Ein Mückennetz gehört ebenfalls zur Standard-Ausstattung.



Rödvín (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 kirschtig mit Brombeeren und Röst-
aromen, 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



Chokolad/Te

KAKAO

mit Milchschaum € 3,5
mit Sahnehaube € 4

LUMUMBA

heißer Kakao mit 4 cl Rum € 6
und Sahnehaube

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



Kaffe

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 entcoffeiniert € 2,5

SVERIGE-KAFFE € 8

Espresso in heißem Kakao mit
schwedischem Birnenlikör »Xanté«,
Sahnehaube und Zimt

Glögg

GLÖGG € 5

AUS EIGENER HERSTELLUNG

Schwedischer »Glühwein« mit
Rosinen und Mandeln

GLÖGG ALKOHOLFREI € 5

AUS EIGENER HERSTELLUNG

Schwedischer Glühpunsch mit
Rosinen und Mandeln



Wir kochen unseren Glögg
selbst nach altem schwe-
dischen Rezept und würzen
ihn mit den vier klassischen
Zutaten: Kardamom, Nelke,
Ingwer und Zimt.



MAT & DRYCK HERBST/WINTER



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



TIPP: Unsere schwedischen Spezialitäten auch bei Firmen- oder Familienfeiern genießen!



Edlunds

Direkt am Marktbrunnen
in der Oberstadt

Markt 15
Marburg an der Lahn

Telefon 064 21.1669318
www.edlunds.de

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag ab 10 Uhr
Küche bis 22 Uhr

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