



Midlands

MAT & DRICK 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 Eklund & Team

MAT & DRÖCK WINTER

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)

Dienstag bis Freitag von 10 bis 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)

3 VORSPEISEN-SCHÄLCHEN € 12

(Jedes weitere Schälchen € 4)

Stelle dir deine Vorspeise selbst zusammen:

- Senaps-sill (Senf-Hering) ^{C,1}
- Ört-Sill (Kräuter-Hering) ^{C, G, 1}
- Lök-Sill (Klassischer Hering) ¹
- Tomat-Sill (Tomaten-Hering) ^{C,1}

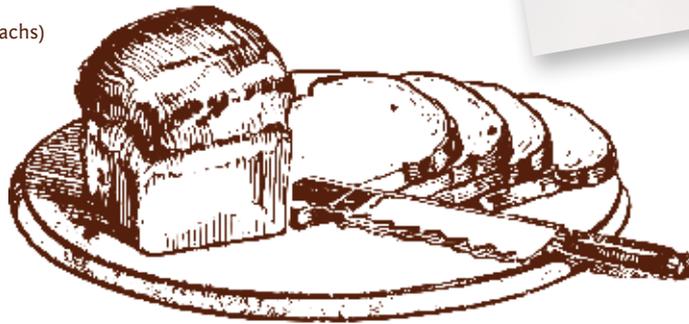
- Köttbullar ^{A, C, G}
- Rökt Ankbröst (Entenbrust)
- Sid-Fläsk (Bauchspeck) ^{2,3}
- Oxbringa (Ochsenbrust) ³

- Picklade Grönsaker* (Eingelegtes Gemüse) ¹
- Marinerad Svamp* (Marinierte Pilze)
- Grillade Grönsaker* (Gegrilltes Gemüse)
- Tomat- och Örtsallad* (Tomaten- und Kräutersalat)

- Inkokt lax (Klassischer schwedischer Lachs)
- Gravad lax
- Lax-Tartar
- Skagenröra (Garnelen-Cocktail) ^{B, C}

Brot inklusive

(Zusätzliche Portion Brot 3 €)



Unsere Empfehlung für 1 Person:
3 Schälchen

* vegan

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

MAT & DRYCK WINTER

Soppot (Suppen)

POTATIS-SOPPA ^{D, G}

Schwedische Kartoffelsuppe mit
Stücken vom frischen Fischfilet, Lauch
und ofenfrischem Brot
(auch vegetarisch erhältlich)

klein € 8,5
groß € 15



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



Svenska klassiker

FISK-GRATÄNG ^{5, B, D, G, i} € 30

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

HALSTRAD GÖS ^{2, 3, A, D, G, i} € 31

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

SMÖRSTEKT RÖDING MED KARL-JOHAN-SÅS ^{2, D, G, i} € 30

In Butter gebratenes Seesaiblingsfilet mit Selleriesalat, Wurzelgemüse, Schweden-Pommes und cremiger Steinpilzsoße serviert

KÖTTBULLAR ^{5, A, C, F, G} € 21

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

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS ^{2, 3, F, G, i} € 24

Knusprig gebratenes Bauchfleisch serviert mit cremiger Zwiebelsoße, Gemüse aus der Pfanne und Rosmarinkartoffeln

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

MAT & DRYCK WINTER

Älg (Elch)

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

ÄLG-RYGG ^{5, G, i} € 47

Zartes Rücken-Steak vom Elchkalb (200g) mit saisonalem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Steinpilzsoße und hausgemachtem Apfel-Chutney serviert

ÄLG-YTTERLÅR ^{5, G, i} € 36

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



Varmrätter (Hauptgerichte)

Burgare



ROSTAD SQUASH (VEGAN) ^{2, F, i} € 22

Geröstete Zucchini mit Sesam-Cashew-Kruste auf glasieren Karotten, geschmortem Spitzkohl, karamellisierten Zwiebeln, Wurzelgemüse und Estragon-Sauce

BAKAD ROTSELLERI ^{G, i} € 22

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



»Schweden-Pommes«:
In Schweden würzen wir unsere
Pommes Frites mit Salz und Dill.

GET-OST BURGARE ^{A, C, J} € 20

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

SVAMP OCH SPETSKÅL BURGARE ^{5, 8, A, J} € 20 (VEGAN)

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

SVENSK BURGARE ^{2, 3, 5, 8, A, C, G, J} € 20

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} + € 5,5

Krone deinen Schweden-Burger mit leckerem Ziegenkäse

Schlemmer-Tipp:
Dip zum Burger (€2)





MAT & DRYCK WINTER

≡ Terrätter (Nachspeisen)

ÄNGLAMAT ^{A, G}

€ 7

Schwedisches Schicht-Dessert mit knusprigen Streuseln, cremigem Vanilleeis, Baiser, Preiselbeeren, Karamellsauce und Schlagsahne

KLADDKAKA ^{A, G}

€ 9

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

* frische Himbeeren, kalt angerührt mit Zucker

ÄPPELPAJ MED VANILJSÅS ^{A, G}

€ 9

Schwedischer Apfel-Zimt-Crumble.

Lauwarm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce
(auch vegan erhältlich)

BLÅBÄRSPAJ MED VANILJSÅS ^{A, G}

€ 9

Schwedischer Heidelbeer-Crumble.

Lauwarm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce
(auch vegan erhältlich)



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



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 »Drottning sylt« & Vanilleeis
- STOCKHOLM** A, C, G € 9
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 & DRICK WINTER



Våfflor (Waffeln)

Oder stelle 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
... »Drottningssylt«	+ € 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



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.

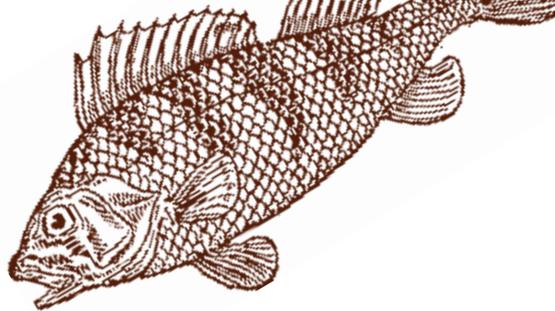
Manchmal passiert aber auch gar nichts, wenn ich am See sitze. Kein Tier ist zu sehen und auch kein Mensch. Es ist dann so still, dass ich nur mein Atmen höre. Langweilig ist mir dann aber trotzdem nicht. Im Gegenteil – ich finde das sogar großartig!

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 hinstartet. 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 € 5,5
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)

REGIONALER BIOSAFT

Apfel, Birne 0,2l € 3,5

NIEHOFFS VAIHINGER

Johannisbeere, Maracuja,
Grapefruit 0,2l € 3

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

Öl (Bier)

... aus Schweden

Åbro Bryggmästarens Bästa
Ekologiska (BIO) 0,33l € 4,5
Värby Pistonhead Flat Tire
Pale Ale 0,33l € 4,5

... aus der Flasche

Naturtrübes
dunkel 0,33l € 3,5
Hefeweizen
Schneider 0,5l € 5,5
Hefeweizen Alkoholfrei
Schneider 0,5l € 5,5
Pils Alkoholfrei
Jever Fun 0,33l € 3,5

... vom Fass

Krombacher Pils 0,3l € 4
Krombacher Pils 0,5l € 5,5
auch als Radler erhältlich
Starnberger Hell 0,3l € 4
Starnberger Hell 0,5l € 5,5



Die »Vasa«, die als Stolz
Schwedens gilt, ist im
Jahr 1628 bereits nach
1.300 Metern Fahrt gesunken.



Bubbel & Longdrinks

(Sekt)

VALDOBBIADENE

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

APEROL SPRITZ

Der Klassiker ...
auch alkoholfrei erhältlich

€ 8,5

GIN-TONIC

Nordic Spirits Lab Gin

€ 9

EDLUNDS-LONGDRINK

Nordic Spirits Lab Gin, Russian Wild Berry,
Himbeere und Limette

€ 9

SWEDISH MULE

O.P. Andersson, Limette und Gingerbeer

€ 9

OLOF PETER

O.P. Andersson klar und Pomegranate

€ 9

Starksprit

(Hochprozentiges)

%% 2cl

... aus Schweden!

Absolut Vodka € 4,5

O.P. Andersson (klassischer Aquavit) € 4,5

Herrgårds Aquavit € 4,5

Xanté (Birnen-Cognac-Likör) € 5

Mackmyra Whisky € 7
(Verschiedene Sorten)

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

Grappa Le Giare € 7



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



På Glas (Offene Weine)

WEISSWEIN 0,2l

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

ROSÉWEIN 0,2l € 8
(siehe Tafel)

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 »gemütlich«,
beschreibt aber weit mehr als nur eine Stimmung.
Es steht für ein angenehmes, anschniegsames und
behagliches Lebensgefühl.



MAT & DRYCK WINTER

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, Reihessen, 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 500 l Holzfass vergoren –
0,75l / € 35

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 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%

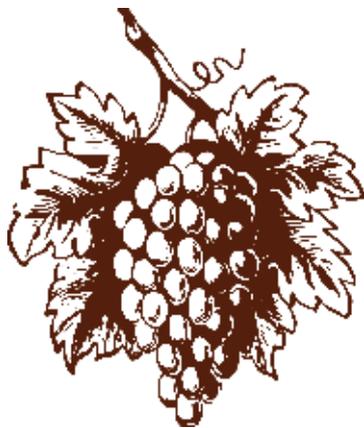
Tinta Amarela, ohne Holzeinsatz, pure Frucht, Noten von roten Früchten und vielen Gewürzen // mit reiferen und weicheren Aromen im finisch

0,75l / € 55

MERUGE 2017 DOC DOURO 14%

Tempranillo (Tinta Roriz), Touriga National und Touriga Franc, rund und kirschig mit Brombeeren und 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 4cl 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 entcoffeiiniert € 2,5

SVERIGE-KAFFE € 8

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

Glögg

GLÖGG € 6

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 schwedischen Rezept und würzen ihn mit den vier klassischen Zutaten: Kardamom, Nelke, Ingwer und Zimt.







Edlunds

Direkt am Marktbrunnen
in der Oberstadt

Markt 15
Marburg an der Lahn

Telefon 064 21.166 93 18
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