



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 & DRICK 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)

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 ABSOLUT VEGANE ^{2, A} € 10

Kleiner Tomatensalat mit gerösteten Kernen // 2 Brötchen //
Marmelade // Frischkäse // Käse // Margarine // Himbeerjoghurt // 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
Briekäse // 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 »Käse«	€ 3,5
Veganer »Frischkäse«	€ 1

Gerne kommen wir gegen einen Aufpreis
deinen Sonderwünschen entgegen.

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} € 2
Ofenfrisches Brot
- ... mit zweierlei Dip € 4,5
- KRISPIG SALLAD** ⁵ € 7,5
Kleiner bunter Salat in Himbeer-Vinaigrette
- PICKLADE GRÖNSAKER (VEGAN)** ^{5, A, F, i} € 9
Traditionell marinierte »Vegetabilier« von Hof und Wald, serviert mit Toast

- GET-OST-KLÄMMA** ^{A, C, G} € 10
Schweden-Wrap mit gelber Beete, Ziegenkäse und gerösteten Kernen

- LAX-TATAR** ^{2, A, D, G} € 16
Tatar vom frischen Lachsfilet in Sushi-Qualität, mariniert mit Limette, Chilli und Olivenöl, serviert auf einer frisch-gebackenen herzhaften Waffelecke

- SVERIGE-PLATTA** ^{2, 3, 5, A, B, C, D, G} € 22
Schwedischer Vorspeisenteller »vom Meer und Land«

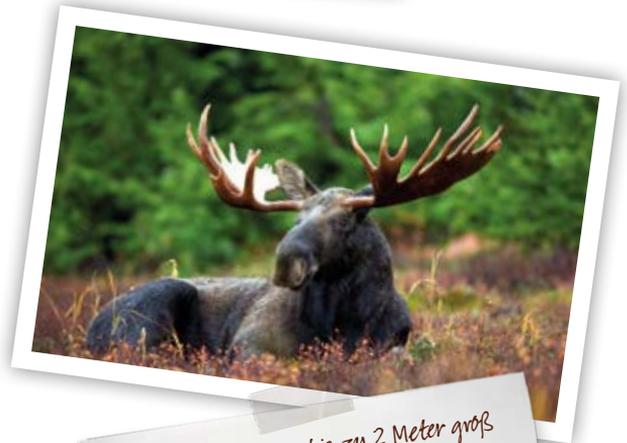
- RÖKT ANKBRÖST** ^{A, i} € 14
Hausgeräucherte Entenbrust serviert mit Selleriesalat und Apfel-Chutney

MAT & DRYCK WINTER

Soppor (Suppen)

- POTATIS-SOPPA** ^{D, G} klein € 8,5
Schwedische Kartoffelsuppe mit groß € 15
Stücken vom frischen Fischfilet, Lauch und ofenfrischem Brot
(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
wahlweise mit

- ... karamellisiertem Ziegenkäse € 17
- ... in Butter gebratenem Lachsfilet € 22
- ... geräucherter Entenbrust € 23

(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} € 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

KUNGS-MUSSLING-BURGARE (VEGAN) ^{5, 8, A, J} € 20

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

ROSTAD SQUASH (VEGAN) ^{2, F, i} € 20

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

BAKAD ROTSELLERI ^{G, i} € 21

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

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 im Frühjahr Elch anbieten!

ÄLG-RYGG ^{5, G, i} € 47

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

ÄLG-YTTERLÅR ^{5, G, i} € 36

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



Svenska klassiker (Schwedische Klassiker)



FISK-GRATÄNG ^{5, B, D, G, i} € 30

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

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 Kartoffelpüree

PEPPAR-LAX ^{2, D, G, i} € 30

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

GRILLAT ^{2, 3, 5, 8, A, F, G} € 25

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

OXBRINGA MED ROTMOS ^{G, i} € 26

Zart gekochte Rinderbrust, klassisch schwedisch zubereitet und traditionell serviert mit gestampften Steckrüben, Rahmsoße, frisch gehobeltem Meerrettich, Preiselbeeren und kleinem bunten Salat

SCHNITZEL

»SCHWEDISCHER ART« ^{A, C, G} € 20

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

KÖTTBULLAR ^{5, A, C, G} € 21

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

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



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





MAT & DRYCK WINTER

≡ferrätter (Nachspeisen)

KLADDKAKA ^{A, G}

€ 9

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

* frische Himbeeren, kalt angerührt mit Zucker

BLÅBÄRS-SOPPA ^{A, C, G}

€ 7

Klassisches Blaubeersüppchen serviert mit Mandelbiscuit und Schlagsahne

ÄPPELPAJ MED VANILJSÅS ^{A, G}

€ 9

Schwedischer Apfel-Zimt-Pie mit Streuseln.
Lauwarm serviert, mit hausgemachter Vanillesauce
(auch vegan erhältlich)

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 € 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 stell dir deine eigene Waffel zusammen:

KLASSISCH A, C, G

€ 5

mit ...

... Sahne ^G	+ € 1
... Kugel Vanilleeis	+ € 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.

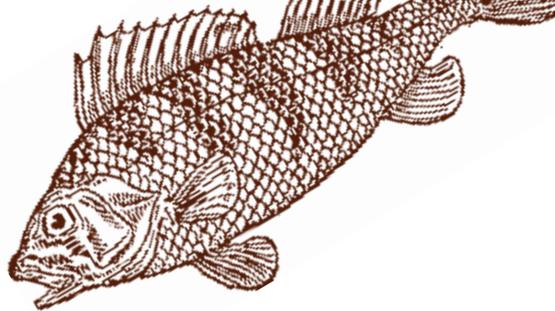
Manchmal passiert aber auch gar nichts, wenn ich am See sitze. Kein Tier ist zu sehen und auch kein Mensch. Es ist dann so still, dass ich nur mein Atmen höre. Langweilig ist mir dann aber trotzdem nicht. Im Gegenteil – ich finde das sogar großartig!

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 hinstartt. 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)

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

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 0,5l € 5
Schneider
Alkoholfrei 0,5l € 5
Jever Fun
Alkoholfrei 0,33l € 3,5

... vom Fass

Radeberger Pils 0,3l € 4
Radeberger Pils 0,5l € 5,5
auch als Radler erhältlich



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



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

€ 8,5

€ 9

Starksprit

(Hochprozentiges)

%% 2 cl

... aus Schweden!

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

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

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



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



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, Lichti, Trocken	€ 7,5

ROSÉWEIN 0,2l

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

ROTWEIN 0,2l

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

Schweden hat eine Raumstation namens
»Esrang«*. Sie befindet sich in der Nähe
von Kiruna.*



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

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 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, 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%

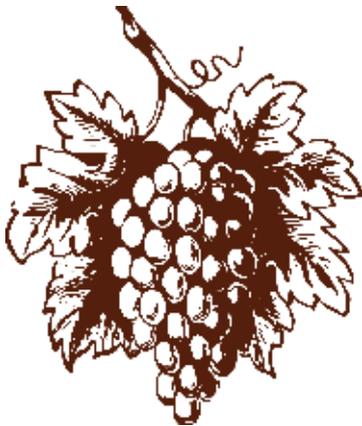
Tinta Amarela, ohne Holzeinsatz, pure Frucht, Noten von roten Früchten und vielen Gewürzen // mit reiferen und weicheren Aromen im finisch

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 entcoffeiniert € 2,5

SVERIGE-KAFFE € 8

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

Glögg

GLÖGG RÖD € 6

AUS EIGENER HERSTELLUNG

Schwedischer »Glühwein« (rot)
mit Rosinen und Mandeln

GLÖGG VIT € 6

AUS EIGENER HERSTELLUNG

Schwedischer »Glühwein« (weiss)
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 21.16693 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