



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

# GETRÄNKE & SPEISEN

WERDE **LYKKE**, SCHLUCK FÜR SCHLUCK!

# ÜBER UNS

## DIE MARKTWIRTSCHAFT

Ganz gleich ob zum Frühschoppen, zum Feierabend-**LYKKE**, zu einem Bierseminar oder zu einem Schnack: Du bist in der **MARKTWIRTSCHAFT** jederzeit herzlich willkommen. Es erwarten Dich, passend zu unseren Bierspezialitäten, eine Auswahl an originellen Snacks. Die unter den Begriffen Stulle, Schnitte, Bemme, Smörrebröd oder Butterbrot bekannten belegten Brote werden dabei mit exklusiven Kreationen neu belebt. Aber damit nicht genug. Versäume nicht, auch einen Blick auf unsere Wochen- und Monatskarte zu werfen! Genieße das einzigartige Flair und werde **LYKKE**, Schluck für Schluck!

## BIER BRAUCHT HEIMAT

Deshalb brauen wir **LYKKE**, hier in Glücksburg. Das Brauhaus zu Glücksburg braut einzigartige, regionale Bierspezialitäten unter der Marke **LYKKE** nach alter, handwerklicher Tradition. Leckere, naturbelassene, genussvolle Biere brauen ist unsere Philosophie. Wir möchten allen unseren Gästen, den Glücksburger\*innen, allen Besucher\*innen aus der Region und dem In- und Ausland diese Braukultur näherbringen. Der hohe Genusswert von **LYKKE** wird durch das besondere, ausgeklügelte und aufwendige Brauverfahren garantiert.

Ihr interessiert Euch für den Brauprozess und wollt gerne einen Blick hinter die Kulissen werfen oder auch mal Euer eigenes Bier kreieren? Wir bieten auch Führungen, Tastings sowie Braukurse an. Sprecht uns einfach an, zusammen finden wir das beste Paket für Euch!



**MARKTWIRTSCHAFT**

Brauhaus zu Glücksburg

# UNSER **LYKKE**-BIER

<b>LYKKE PILSENER</b>	0,3l	<b>3,90</b>
	0,5l	<b>5,90</b>

**LYKKE** Pilsener ist eine naturbelassene, ungefilterte Bierspezialität. Die Kombination aus böhmischer Brauart und norddeutscher Braukultur verleihen diesem Bier seinen unverwechselbaren, feinherben und gleichzeitig vollmundigen Charakter.

<b>LYKKE LAGER</b>	0,3l	<b>3,90</b>
	0,5l	<b>5,90</b>

Mild, malzaromatisch, aber nicht süß, das sind die Attribute des **LYKKE** Lager. Gebraut aus einer Komposition aus dänischen und süddeutschen Spezialmalzen ist dieses Bier ein Hochgenuss.

<b>LYKKE HAUSTRUNK</b>	0,3l	<b>4,10</b>
	0,5l	<b>6,20</b>

In früheren Zeiten wurde in Brauereien neben dem täglichen Geschäft ein extra Bier gebraut, welches als »Haustrunk« oder »Freitrunke« an die Mitarbeiter\*innen abgegeben wurde. Das war quasi ein Bestandteil des Lohns. Der Haustrunk ist heutzutage als Deputat immer noch Teil des Gehalts in Brauereien, aber es wird dafür in der Regel kein besonderes Bier eingebraut. Das ist bei uns in der **MARKTWIRTSCHAFT** anders.

<b>LYKKE DES MONATS</b>	0,3l	<b>4,40</b>
	0,5l	<b>6,50</b>

Zusätzlich zu den aufgeführten **LYKKE**-Bieren brauen wir laufend neue Bierspezialitäten in limitierter Auflage für Euch. Unser Service-Team gibt Euch gerne Auskunft darüber, welche Bierspezialitäten wir aktuell am Hahn haben.



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.


# DIE PROBIERBRETTER

Die Welt des Bieres ist so vielseitig und spannend! Ein Jammer, nicht alle einmal probiert zu haben! Wählt selbst aus der Vielfalt, die unsere Zapfhähne bieten und stellt Euer **LYKKE Probierbrett** zusammen. Ihr könnt frei entscheiden welche Sorten Ihr probieren möchtet - mindestens zwei und maximal sechs pro Brett.

## LYKKE PROBIERBRETT

2x 0,1l	<b>3,50</b>
3x 0,1l	<b>5,10</b>
4x 0,1l	<b>6,40</b>
5x 0,1l	<b>7,90</b>
6x 0,1l	<b>9,00</b>

Zur Auswahl stehen die Sorten:

-  **LYKKE** Pilsener
-  **LYKKE** Lager
-  **LYKKE** Haustrunk
-  Und alle **LYKKE** des Monats



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## LIMOS

Frisch, spritzig, norddeutsch – Limonaden direkt von der nordfriesischen Westküste.

<b>Deich-Limo Kola</b> <sup>2,5,6,10</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Deich-Limo Kola Zuckerfrei</b> <sup>2,4,6,9,10</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Deich-Limo Orange</b> <sup>3,5,6</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Deich-Limo Zitrone</b> <sup>5,6</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Deich-Limo Holunderblüte</b> <sup>3,5,6</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Deich-Limo Apfelschorle</b> <sup>3</sup>	0,33l	<b>3,80</b>
<b>Waterkant Rhabarber</b> <sup>3,6</sup>	0,33l	<b>3,80</b>

## SÄFTE

Deutschlands nördlichste Mosterei Steinmeier in Kiesby steht für hochwertige Fruchtsäfte aus der Region für die Region.

<b>Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,50</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,50</b>

## MINERALWASSER

Viva con Agua verfolgt die Vision, dass alle Menschen Zugang zu sauberem Trinkwasser, Hygieneeinrichtungen und sanitärer Grundversorgung bekommen.

<b>Husumer Viva con Agua</b>	0,33l	<b>3,50</b>
leise oder laut	0,75l	<b>6,70</b>

## ALKOHOLFREIES BIER

<b>Erdinger Weissbräu Alkoholfrei</b>	0,5l	<b>5,90</b>
---------------------------------------	------	-------------



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# WEIN

## WEISSWEIN

<b>Austernfischer »Silvaner &amp; Kerner«</b>	0,2l	<b>6,50</b>
trocken, deutscher Wein <sup>8</sup>	0,75l	<b>21,90</b>
Weingut Alter-Hohenzoller an der NaheweinstraÙe <i>Der Wein für alle Fälle</i>		

## ROSÉWEIN

<b>Austernfischer »Spätburgunder«</b>	0,2l	<b>6,90</b>
trocken, QbA <sup>8</sup>	0,75l	<b>23,10</b>
Weingut Knöll & Vogel aus der Pfalz <i>Geschmeidig – das Rundum-sorglos-Paket für Deinen Weingenuss</i>		

## ROTWEIN

<b>Austernfischer »Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Portugieser«</b>	0,2l	<b>7,20</b>
trocken, QbA <sup>8</sup>	0,75l	<b>24,40</b>
Weingut Emil Bauer aus der Pfalz <i>Im großen Holz – für die, die etwas mehr wollen</i>		

## SCHORLEN

<b>Weiß- oder Roséweinschorle<sup>8</sup></b>	0,2l	<b>5,90</b>
---	------	-------------



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# SPRITZIGES & LONGDRINKS

**LYKKE Bowle** 0,5l **6,90**  
Unser **LYKKE** Hastrunk mit eingelegten Früchten<sup>2,6</sup>  
*Herrlich erfrischend*

**LYKKE Lager X Aperol** 0,2l 4cl Aperol **7,60**  
Spritziges **LYKKE** Lager mit Aperol<sup>2,12</sup>  
und einer frischen Orangenscheibe  
*DIE Aperol Spritz Alternative!*

**Sekt, trocken**<sup>8</sup> 0,1l **6,50**  
*Lebhafte Perlage, frisch fruchtiger Geschmack* 0,75l **25,50**

**Sekt X Feige** 0,1l 2cl Feige **7,90**  
Clara Hof Feigenlikör mit Sekt<sup>8</sup> aufgegossen

**1878 Jamaika-Rum X Cola** 0,2l 4cl Rum **7,50**  
Direkt aus Flensburg: Johannsens 1878er Jamaika-Rum  
mit Cola<sup>2,6,10</sup> und Eiswürfeln

**Clara Hof Gin Orange X Tonic** 0,2l 4cl Gin **11,90**  
Premium Clara Hof Gin Orange mit Tonic-Water<sup>6,12</sup>, Eiswürfeln  
und frischer Orangenscheibe



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# KLEINIGKEITEN ZUM BIER

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Landschlachtereier Bruhn in Niesgrau. Die Schlachtereier Bruhn ist ein familiengeführter, handwerklicher Betrieb, der sich für nachhaltige Tierwirtschaft einsetzt. Artgerechte Tierhaltung, Auswahl und Bezug der Tiere direkt beim Landwirt, transparente Herkunft: dies sind nur einige Aspekte, die für Nachhaltigkeit stehen.

Zu dem Konzept passt auch, dass die Reststoffe aus unserem Brauprozess, die »Treber« an Landwirte aus der Region abgegeben werden, die die umliegenden Schlachter mit Tieren beliefern.

Die Treber bestehen aus Spelzen, Eiweißstoffen, wenig Stärke und mineralischen Bestandteilen und stellen somit ein hochwertiges Viehfutter für Rinder dar. **So werden auch die Rinder LYKKE!**

## Bierbeißer mit Brot

5,50

Zwei Bierbeißer<sup>1,3</sup> mit Brot, passend zu jedem **LYKKE**, für den kleinen Hunger zwischendurch

## Wiener mit Brot

5,50

Zwei knackig, frische Wiener Würste<sup>1,7</sup> mit Brot – Gehen immer!

## Frikadellen mit Brot

6,10

Der ideale Snack: drei leckere Mini-Frikadellen<sup>7</sup> (kalt aufgeschnitten), dazu Brot

Zu allen Kleinigkeiten gibt es Senf oder Ketchup. Du hast die Wahl!

## Knabbereien

je 1,90

Ein Glas gesalzene Kartoffelchips, Erdnüsse, Salzbrezeln oder Brotchips<sup>3,7</sup>



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.



# UNSERE STULLEN

Alle Brote stammen von der Demeter-Zertifizierten Hofgemeinschaft Löstrup – garantiert handwerklich und schonend gebacken.

Der Backprozess ist dem der Bierherstellung gar nicht so unähnlich, auch gutes Brot braucht genügend Zeit zur Herstellung, denn es finden auch hier Fermentationsvorgänge statt.

Das Getreide wird schonend auf einer Osttiroler Steinmühle gemahlen und kommt so frisch in die Backstube. Als Teiglockerungsmittel wird Backferment verwendet. Dieses basiert auf einem höheren Milchsäureanteil, säuert mild und ist dadurch gut bekömmlich.

Die Hefebrote werden teils direkt oder über eine zweistufige Langzeitführung bei geringster Hefemenge (Biorealhefe) hergestellt.

## **Bütterken** **3,90**

Brot und Butter – Eine Hommage an das Revier in NRW

## **Energieschnitte** Vegan **7,20**

Die Vegane – Löstruper Kerniges mit Erbsen-Meerrettich-Walnuss-Creme, Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und Basilikum

## **Griebenschmalzstulle** **5,40**

Roggen-Sauerteigbrot mit Griebenschmalz<sup>3</sup>, gerösteten Kürbiskernen, Apfelbrunoise, frischen roten Zwiebeln und Röstzwiebeln

## **Fehu** **9,80**

Viel Vieh im Stall – Dänisches Landbrot mit Kasseleraufschnitt<sup>1,3</sup>, Gewürzgurken<sup>5</sup>, Senf-Mayo-Creme<sup>3</sup>, Honig-Kümmel-Sauerkraut, Emmentaler und Kartoffelchips

## **Glückstädter** **10,90**

Roggen-Sauerteigbrot mit zwei Glückstädter Matjesfilets <sup>9-9-A.</sup>, Apfel-Basilikum-Joghurt, eingelegten Sherry-Zwiebeln<sup>8</sup> und Röstzwiebeln

## **Deluxe-Stulle** **12,10**

Berühmt geworden in der Upper Eastside in New York, jetzt auch in Glücksburg: Roggen-Sauerteigbrot mit Pastrami<sup>1,3</sup>, rauchiger Honig-Senf-Soße, Gewürzgurke<sup>5</sup> und leicht pikantem Krautsalat, gratiniert mit Cheddar



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# WARME KLASSIKER

Unsere Gerichte, die als Klassiker der warmen Küche gelten, zeichnen sich durch ihre zeitlose Beliebtheit aus.

Einfach lecker!

<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <b>Vegetarisch</b> Mit Löstruper Brot und Käse gratiniert	<b>5,90</b>
<b>Bauernfrühstück</b> Omelett mit Speck-Bratkartoffeln <sup>1,3</sup> und Gewürzgurken <sup>5</sup>	<b>12,50</b>
<b>Wiener Duo</b> Zwei Wiener Würstchen <sup>1,7</sup> mit zweierlei Senf und hausgemachtem Holsteiner Kartoffelsalat <sup>3</sup>	<b>10,50</b>
<b>Käsespätzle</b> <b>Vegetarisch</b> Mit Zwiebel-Dreierlei: geschmorte, geröstete und Lauch-Zwiebeln, dazu bunter Beilagensalat	<b>12,50</b>
<b>Brauhaus Extrawurst</b> Currywurst <sup>1,3,5</sup> in hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße dazu knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo <sup>3</sup> und Beilagensalat in Dressing à la Rainer	<b>13,50</b>
<b>Glücksburger Bierschnitzel</b> Zwei Schweineschnitzel im Lykke-Bierteig gebacken mit knusprigen Baconscheiben <sup>1,3</sup> und Zitronenspalte, dazu hausgemachter Holsteiner Kartoffelsalat <sup>3</sup>	<b>16,50</b>
<b>Nürnberger Rostbratwürste</b> Gebrüht und gebraten <sup>6</sup> , dazu Kümmel-Sauerkraut, Schmorzwiebeln, zweierlei Senf und Speck-Bratkartoffeln <sup>1,3</sup>	<b>16,50</b>
<b>Zwei Glückstädter Bratheringe</b> <b>g.g.A.</b> Süß-sauer eingelegt, mit Sherry-Zwiebeln, knusprigen Speck-Bratkartoffeln <sup>1,3</sup> und Beilagensalat in Dressing à la Rainer	<b>13,90</b>
<b>Reibekuchen</b> <b>Vegetarisch</b> mit Apfelmus, Preiselbeeren und frischer Salatbeilage	<b>10,50</b>



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# KÖSTLICHKEITEN ZUM BIER

Diverse Köstlichkeiten, kulinarisch bestens abgestimmt zu einem leckeren **LYKKE**. Für alle was dabei, immer frisch zubereitet. Passend zu unserem Konzept gibt es zu jedem Gericht Brot dazu.

**Tagessuppe** **5,90**

**Der MarktWirtschafter** **kleine Portion 6,90**

Wurstsalat vom Bierschinken<sup>1,3</sup> mit Essiggurken<sup>5</sup>  
und frischen roten Zwiebeln in würziger Marinade **große Portion 11,90**

**Alles Käse** **13,90**

Käseplatte (für eine Person – ca. 160 g) mit nussigem Emmentaler, würzigem Cheddar, Backensholzer Rohmilch-Deichkäse und Tastrupfelder Kuhmilchkäse von Angeliter Kühen, dazu Aprikosensenf

**Tagessdessert** **a.A.\***

\*auf Anfrage

## DIE BRAUHAUSPLATTE

Mit dem Anbau von Getreide wurde die Menschheit sesshaft und Gemeinschaften entstanden. Genau das könnt Ihr mit der Brauhausplatte erleben. Eine große Platte leckerer Köstlichkeiten in der Mitte für alle zum Teilen.

**Brauhausplatte** für 2 Personen **26,50**

- 🍷 Brotvarianten
- 🍷 Bierbeißer<sup>1,3</sup> mit Senf
- 🍷 Holsteiner Katenschinken<sup>1,3</sup>
- 🍷 Mini-Frikadellen<sup>7</sup>
- 🍷 Kasseleraufschnitt<sup>1,3</sup>
- 🍷 Backensholzer Rohmilch-Deichkäse <sup>Bioland</sup>
- 🍷 Tastrupfelder Kuhmilchkäse von Angeliter Kühen
- 🍷 Griebenschmalz und Butter
- 🍷 Knabbereien



**MARKTWIRTSCHAFT**

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# HEISS-GETRÄNKE

Die Kaffeebohnen beziehen wir über die Alte Kaffee-Rösterei, im Herzen der Flensburger Altstadt. Die Bohnen werden schonend und frisch geröstet, sodass ein unverwechselbares vollmundiges und harmonisches Aroma entsteht!

Bei der Bio-Schokolade arbeiten wir mit dem Kräuterladen in Glücksburg zusammen. Das Team hat sich auf Zuckeralternativen, mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und Fairtrade spezialisiert.

Alle Heißgetränke können wir auf Wunsch (ohne Aufpreis) auch mit Bio-Hafermilch zubereiten. Gebt dem Service einfach Bescheid!

<b>Kaffee Crème</b> <sup>10</sup>	Tasse	<b>3,10</b>
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	<b>2,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>10</sup>	Tasse	<b>3,10</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	<b>4,30</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup>	Tasse	<b>3,90</b>
<b>Kokolade</b> Heiße Bio-Schokolade mit Kokosblütenzucker	Tasse	<b>4,20</b>
<b>Tee</b> <i>verschiedene Sorten</i>	Kännchen	<b>4,50</b>
<b>English Breakfast</b> (Schwarztee – Ceylon) <sup>10</sup>		
<b>Green Dragon Lung Ching</b> (Grüner Tee) <sup>10</sup>		
<b>Refreshing Mint</b> (Pfefferminztee)		
<b>Morgentau</b> (Aromatisierter Grüntee mit Mango-Zitrusgeschmack) <sup>10</sup>		
<b>Ayurveda Herbs &amp; Ginger</b> (Kräutertee)		
<b>Sweet Berries</b> (Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)		
<b>Winter Harmony</b> (Aromatisierter Früchtetee mit Mandel-Zimtgeschmack)		

## Ihr habt Lust auf Kuchen?

Sprecht uns einfach an, wir haben auch etwas für den süßen Gaumen!



# MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# AUS DER DESTILLE

Wir beziehen unsere Destillate ausschließlich aus der Clara Hof Destillerie, Eckernförde. In der kupfernen Edelbrandkolonne werden in echter Handarbeit diese Premiumspirituosen hergestellt. Eine besondere Sorgfalt und die Liebe zum Detail, die man bei jedem Schluck schmeckt.

## **Malz-Destillat** 2cl **4,30**

Das gebrannte Bier! Klar und nicht im Holzfass gelagert behält dieser Brand seinen eigenen Charakter. Hiermit wird die Reise zum Brauhaus vollkommen!

## **Aquavit** 2cl **5,80**

Im Sherry-Fass gereift – Ein zünftiges Destillat, das wegen seiner ausgewogenen Komposition aus neun Bio-Kräutern besonders geschätzt wird. Er wird nicht eiskalt getrunken! So kann er sein ganzes Aroma entfalten.

## **Pflaume mit Aquavit** 2cl **3,90**

Eine besondere Kombination aus fruchtigen Pflaumenaromen und würzigem Aquavit.

## **Vodka N°3** 2cl **5,20**

Vier Jahre im Bourbon-Fass gereift! Das Fass gibt bei der Lagerung dezent den feinen Charakter eines Bourbon-Whiskeys an den Vodka ab. Zimmertemperatur und Nosing-Glas sind hier die besten Begleiter, um alle Aromen zu würdigen.

## **Vodka N°6** 2cl **5,20**

Gelagert im Woodford Kentucky Straight Bourbon Whiskey-Fass! Rauchig, ein spannendes Erlebnis für Vodka-Kenner mit Whiskey-Erfahrung.

## **Porst** 2cl **4,70**

Ein Magenbitter, hergestellt aus dem Gagelstrauch. Schon vor langer Zeit wussten die Bierbrauer die Porstblätter als aromagebende Zutat zu schätzen. Wir brauen unser Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot, aber den entsprechenden Schnaps wollen wir Euch nicht vorenthalten!



## MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

**Gin Orange** 2cl **6,10**

Das frische Aroma lässt die warme Sonne spüren, unter der die saftigen Orangen heranreifen. Unter den fruchtigen Zitrusduft mischt sich eine dezent würzige Wacholdernote.

**Feigenlikör** 2cl **3,90**

Eine natürliche Komposition aus feinem Weizendestillat, Feigensaft, Raffinade und weiteren feinen, natürlichen Zutaten.

**Himbeerlikör** 2cl **4,10**

Die geruchlichen Eindrücke werden auf dem Gaumen eins zu eins wiedergespiegelt. Die Aromen von reifer Himbeere, Honig und Candy werden von einer eleganten Süße getragen.

**Erdbeergeist** 2cl **5,80**

Aus handverlesenen Bio-Erdbeeren besonders schonend destilliert und auf ein Sherry Holzfass gelegt – ein einzigartiges Experiment.

**Orangengeist** 2cl **6,90**

Frische Orangen geben dem Geist das explosive Aroma – ein fruchtig-feinherbes Vergnügen.

**Quittengeist** 2cl **5,60**

Im Destillat finden sich Duft und Aromatik wunderbar wieder. Am Gaumen entfaltet er einen herb-würzigen und gleichzeitig fruchtigen Geschmack.

**Haselnuss <sup>neu</sup>** 2cl **3,90**

Bio-Haselnüsse werden schonend geröstet und destilliert. Das Ergebnis ist ein vollmundiges und leicht süßes Haselnuss-Destillat! Ein absoluter Genuss auf der Zunge!

**Karamell Likör mit Sahne** 2cl **4,30**

Eine zarte Karamell Note, ein sahnig-süßes Aroma und eine herrliche Cremigkeit! Serviert *on the rocks*.

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Süßungsmittel (Natriumcyclamat, Natriumsaccharin, Acesulfam-K), <sup>5</sup>mit Zuckerarten und Süßungsmittel, <sup>6</sup>mit Säuerungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>geschwefelt, <sup>9</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>10</sup>coffeinhaltig, <sup>11</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>12</sup>Chininhaltig



**MARKTWIRTSCHAFT**

Brauhaus zu Glücksburg

Alle Preise in € und inkl. MwSt.! Transparenz ist uns sehr wichtig: Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns einfach an. Gerne reichen wir Euch die Allergenliste und beraten Euch. Die Liste der Zusatzstoffe findet Ihr am Ende der Speisekarte.

# LYKKE FÜR ZUHAUSE

Es hat das Bier so gut gefallen, dass Ihr es mit nach Hause nehmen wollt oder unbedingt Freunden und Verwandten eine Kostprobe mitbringen möchtet?

**Kein Problem! Wir füllen alle Sorten ab.**

**LYKKE Pilsener** und **LYKKE Lager** bekommt Ihr als handliche 0,33 l Kronkorkenflasche im praktischen 4er Träger in vielen umliegenden EDEKA, REWE und Getränkemärkten. Auf unserer Website findet Ihr eine Karte um Euren nächstgelegenen Händler zu finden oder scannt einfach den folgenden QR-Code:



Unsere Spezialbiere **LYKKE Haustrunk** und **LYKKE des Monats** bekommt Ihr direkt hier vor Ort, immer direkt frisch vom Lagertank für Euch persönlich auf Flaschen abgefüllt.

Zur Auswahl stehen die **0,5 l** oder **1,0 l Bügelflaschen**. Das Praktische an der Bügelflasche: Ihr zahlt einmal 2,50 € (0,5 l) bzw. 3,50 € (1,0 l) Pfand und dann könnt Ihr immer wieder kommen und Eure Flasche befüllen lassen. Früher hat man sich die Milch beim Bauern abgeholt, heute könnt Ihr Euch das Bier beim Brauer abholen! Den Preis für den Inhalt könnt Ihr auf der Tafel am Tresen in Erfahrung bringen oder beim Service erfragen, gerne beraten wir Euch!



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg

# DIE GASTGEBER

Als gelernter Brauer und Mälzer und studierter Diplom-Braumeister hat **Stefan Uphoff** jahrzehntelange Erfahrung im Brauhandwerk. Zudem hat er in Sachen Bier bereits die halbe Welt bereist und dabei viel Wissen mit anderen Brauereien und Braumeister\*innen ausgetauscht.

Der zweite im Bunde ist **Niels Uphoff**, der in einem renommierten Restaurant im westfälischen Münster das Restaurant-Fach erlernt hat und sein Wissen mit dem Abschluss in Food Management ausgebaut hat. Jemand, der seinen Beruf nicht nur liebt, sondern lebt!

Und selbstverständlich heißt Euch das gesamte **MARKTWIRTSCHAFTs-Team** herzlich willkommen und steht Euch für einen unvergesslichen Aufenthalt mit Rat und Tat zur Seite!

WIR MACHEN  
DICH **LYKKE**,  
VERSPROCHEN!



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg