



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. 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. Handwerk und Tradition ist für uns eine Philosophie: Leckere, naturbelassene, genussvolle Biere brauen. Wir möchten allen unseren Gästen, den Glücksburger\*innen, allen Besuchern 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.

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Dienstag bis Sonntag 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr**

Am Montag ist die **MARKTWIRTSCHAFT** geschlossen, dann brauen wir für dich neue Bierspezialitäten!



**MARKTWIRTSCHAFT**

Brauhaus zu Glücksburg

# UNSER LYKKE-BIER

## LYKKE PILSENER

0,3l 3,10  
0,5l 4,90

**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.

## LYKKE LAGER

0,3l 3,10  
0,5l 4,90

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.

## LYKKE HAUSTRUNK

0,3l 3,30  
0,5l 5,20

In früheren Zeiten wurde in Brauereien neben dem täglichen Geschäft ein extra Bier gebraut, welches als »Haustrunk« oder »Freitrunck« an die Mitarbeiter\*innen abgegeben wurde. Das war quasi ein Bestandteil des Lohns. Der Austrunk 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.

Bier braucht nicht nur Heimat, sondern auch Ruhe. Da wir unsere schicke Brauerei erst vor kurzer Zeit in Betrieb nehmen konnten und unser **LYKKE** in Ruhe gären und reifen soll, haben wir bisher zunächst drei leckere **LYKKE**-Variationen kreieren können. Weitere folgen in Kürze – sei gespannt!



## 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

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

<b>Deich-Limo Kola</b> <sup>2,5,6,10</sup>	0,33l	<b>3,10</b>
<b>Deich-Limo Kola Zuckerfrei</b> <sup>2,4,6,9,10</sup>	0,33l	<b>3,10</b>
<b>Deich-Limo Orange</b> <sup>3,5,6</sup>	0,33l	<b>3,10</b>
<b>Deich-Limo Zitrone</b> <sup>5,6</sup>	0,33l	<b>3,10</b>
<b>Deich-Limo Holunder</b> <sup>3,5,6</sup>	0,33l	<b>3,10</b>
<b>Deich-Limo Apfelschorle</b> naturtrüb oder klar	0,33l	<b>3,10</b>

## MINERALWASSER

<b>Husumer Viva con Agua</b> still und laut	0,33l	<b>2,80</b>
	0,75l	<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>	0,20l	<b>5,50</b>
trocken, deutscher Wein <sup>8</sup>	0,75l	<b>17,60</b>
Weingut Alter-Hohenzoller an der Naheweinstraße		
Der Wein für alle Fälle		

## ROSÉWEIN

<b>Austernfischer »Spätburgunder«</b>	0,20l	<b>5,80</b>
trocken, QbA <sup>8</sup>	0,75l	<b>18,60</b>
Weingut Knöll & Vogel aus der Pfalz		
Geschmeidig – das Rundum-sorglos-Paket		
für deinen Weingenuss		

## ROTWEIN

<b>Austernfischer »Cabernet Sauvignon, Merlot &amp; Portugieser«</b>	0,20l	<b>6,10</b>
trocken, QbA <sup>8</sup>	0,75l	<b>19,50</b>
Weingut Emil Bauer aus der Pfalz		
Im großen Holz – für die, die etwas mehr wollen.		



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 vom Schlachter Clausen, direkt nebenan. Die Schlachterei Clausen ist ein familiengeführter, handwerklicher Betrieb, der sich für nachhaltige Tierwirtschaft einsetzt. Artgerechte Tierhaltung, Auswahl und Bezug der Tiere direkt beim Landwirt, transparente Herkunft, keine Konservierungsstoffe: dies sind nur einige Aspekte, die für Nachhaltigkeit stehen.

Zu dem Konzept passt auch, dass die Reststoffe aus unserem Brauprozess, die »Treber« an einen Landwirt aus der Region abgegeben werden, der die Schlachterei Clausen mit Tieren beliefert.

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!**

<b>Bierbeißer mit Brot</b> <sup>1,3</sup>	<b>4,50</b>
Zwei Bierbeißer mit Brot, passend zu jedem LYKKE, mal soeben, für den kleinen Hunger	
<b>Bockwurst mit Brot</b> <sup>1,7</sup>	<b>4,50</b>
Zwei knackig, frische Bockwürste mit Brot Geht immer!	
<b>Frikadellen mit Brot</b> <sup>7</sup>	<b>4,50</b>
Der ideale Snack: drei leckere Mini-Frikadellen vom Schlachter von nebenan, dazu Brot	

Zu allen Snacks gibt es Senf (scharf/medium) oder Ketchup.



## 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 einen höheren Milchsäureanteil, dieses sauert mild und ist dadurch gut bekömmlich.

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

## **Bütterken** **3,50**

Brot und Butter – Eine Hommage an das Revier in NRW

## **Energieschnitte**<sup>12</sup> **5,80**

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

## **Griebenschmalzstulle** **4,50**

Roggen-Sauerteig-Brot mit Griebenschmalz, gerösteten Kürbiskernen, Apfelbrunoise, frischen roten Zwiebeln und Röstzwiebeln

## **Fehu** **8,10**

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

## **Glückstädter** **8,40**

Roggen-Sauerteigbrot mit Matjesfilets, Apfel-Basilikum-Joghurt, eingelegten Sherry-Zwiebeln und Röstzwiebeln



## 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!

**Filterkaffee**

Tasse **2,20**



**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

## **Malz-Destillat** 2cl **3,60**

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

## **Aquavit** 2cl **4,90**

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.

## **Vodka N°3** 2cl **4,30**

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 **4,30**

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

## **Porst** 2cl **3,90**

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.

# AUS DER DESTILLE

## Feigenlikör

2cl **3,10**

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

## Pflaume mit Aquavit

2cl **3,10**

Eine besondere Kombination aus fruchtigen Pflaumenaromen und würzigem Aquavit.

## Erdbeergeist

2cl **4,90**

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

## Orangengeist

2cl **6,50**

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

## Quittengeist

2cl **4,90**

Im Destillat finden sich Duft und Aromatik wunderbar wieder.

<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> Sojaweiß, <sup>13</sup> Milcheiweiß



## 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 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!

WIR MACHEN  
DICH **LYKKE**,  
VERSPROCHEN!



MARKTWIRTSCHAFT

Brauhaus zu Glücksburg