



Speisen und Getränke



Lykkestad, auch Lykstad, das ist der dänische Name von Glückstadt, den 1617 König Christian IV von Dänemark und Norwegen bestimmt hat.

In unserem Café vereinen wir Tradition und Moderne, historisch-maritimes Ambiente mit leckeren regionalen und hochwertigen Speisen.

Köstliches Frühstück, kulinarische Snacks zum Mittag und ein Glas Wein oder Bier zum Feierabend, das ist „Lykkestad“.

Wir bieten Raum für Begegnung, Austausch und Gemütlichkeit, für Veranstaltungen ob Feiern, Lesungen, Spiele, Vorführungen, Konzerte, Seminare und Ausstellungen.

Alle Glückssuchenden und diejenigen, die es gefunden haben, sind herzlich willkommen!

Ihre Gudrun und Bettina Pause und das Team Lykkestad

Café Lykkestad, Große Kremper Straße 11, 25348 Glückstadt, Inh.: Gudrun Pause

Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag

13 Uhr bis 19 Uhr

Freitag und Sonnabend

9:30 Uhr bis 19 Uhr

Sonntag

10 Uhr bis 17 Uhr

....lassen Sie sich verwöhnen!

Auswahl unserer Speisen

Bei unseren Speisen legen wir großen Wert auf regionale, saisonale, ökologisch erzeugte und traditionell hergestellte Produkte. Und das schmeckt man!

Zum Beispiel beim **Holsteiner Katenschinken** und der **Rindersalami** der Firma Asmussen von Schweinen und Rindern aus Krempen- und Wilstermarsch. Alles unter besonderer Beachtung des Tierwohls. Traditionelle Herstellung, Räucherei mit Buchenspänen auf dem Boden des Rauches. Hinzu kommen Asmussens hausgemachte Remoulade und Griebenschmalz: einfach lecker!

Käse von der Käsestraße Schleswig-Holsteins

„Die Käser sind die Winzer des Nordens“ – traditionell und regional hergestellte Käse von ausgesuchten Hofläden finden über die Meierei Möllgaard in Hohenlockstedt den Weg auf unsere Teller. Mit dem Verzehr unserer heimischen Produkte unterstützen Sie nicht nur den Auf- und Ausbau von Vertriebswegen und Netzwerken unserer schleswig-holsteinischen Hofkäsereien, Sie genießen auch den Geschmack dieser hochwertigen Köstlichkeiten. Guten Appetit!

5-Sprachen-Käse: Nordfriesischer milder Bergkäse, aromatisch-würziger Geschmack nach mindestens 4 monatiger Reifung.

Steinburger **Heavy Metal Cheese:** Typischer norddeutscher Tilsiter mit rauer Schale und weichem Kern aus einer Feinkäserei in Steinburg.

Biikesäis: Schnittkäsespezialität, naturgereifter Rauchkäse einer kleinen Feinkäserei, auf Buchenholzspänen kaltgeräuchert.

Kam'n Bär: Dannauer Weichkäse aus Biolandmilch mit einem cremig-aromatischem Geschmack und mild-aromatischem Geruch.

Ostenfelder Blütenkäse: Schnittkäse aus Bio-Kuhmilch aus der kleinsten Meierei in Schleswig-Holstein, rotgeschmierte Naturrinde mit Blüten ummantelt.

Möhren-Bio-Käse: Schnittkäse vom Typ Gouda aus Biopark-Milch von der Ostseeküste mit natürlichem Bio-Möhrensaft. Im Reifekeller, von Hand gepflegt, erhält er seinen milden Geschmack mit Karottenaroma.

Milch, Butter, Quark, und Joghurt aus der Meierei Horst, schonende Rohmilchverarbeitung ohne Zusatzstoffe von familiengeführten Milchhöfen mit nachhaltiger Tierhaltung, mit maximalem Weide- und Freigang.

Unsere **Brötchen** stammen aus der regionalen Handwerksbäckerei und werden uns von der Firma Ofengold (Kreis Steinburg) geliefert. Sie werden zu 80% vorgebacken und kommen ohne Zusatz von Backmischungen oder Konservierungsstoffen zu uns. Im Café backen wir die Brötchen zu Ende. So kommen sie frisch für Ihr Frühstück aus dem Ofen.

Selbstgemachte **Konfitüre** und **Honig** aus Glückstadt und Umgebung.

Unsere **Bio-Eier** von freilaufenden Hühnern aus der Blomeschen Wildnis und aus Kollmar: goldgelbes Glück!

Speisekarte

Frühstück

bis 13 Uhr

Lütt Lykke

1 Buttercroissant
+ Butter oder Bio-Margarine + Konfitüre oder Honig oder Nutella 3,90

1 Schnittbrötchen
+ Butter oder Bio-Margarine + Konfitüre oder Honig oder Nutella 3,20

+ Butter oder Bio-Margarine + Rindersalami 4,20

+ Butter oder Bio-Margarine + 5-Sprachen-Käse oder Steinburger 4,20

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,90

Mien Seuten

1 Buttercroissant + 1 Schnittbrötchen

+ Butter oder Bio-Margarine

+ Konfitüre + Honig + Nutella

6,40

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,90

Fit wie Plüschmors

7,80

- 1 Bio-Rosenbrötchen
- + Butter oder Bio-Margarine
- + frischer Kräuterquark
- + großer Joghurt mit frischen Früchten

Landgang

9,00

- 1 Schnittbrötchen + 1 Gourmetbrötchen
- + Butter oder Bio-Margarine
- + 5-Sprachen-Käse + Steinburger Käse
- + Rindersalami
- + 1 Bio-Ei

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,90

Die Käsestraße Schleswig-Holsteins

11,30

- 1 Schnittbrötchen + 1 Gourmetbrötchen
- + Butter oder Bio-Margarine
- + 4 regionale Käsesorten nach Wahl
- + frischer Kräuterquark
- + 1 Bio-Ei

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,90

Lykkestad

13,70

- 1 Buttercroissant + 1 Schnittbrötchen + 1 Gourmetbrötchen
- + Butter oder Bio-Margarine
- + 2 Portionen Konfitüre oder Honig oder Nutella
- + Rindersalami
- + 3 regionale Käsesorten nach Wahl
- + frischer Kräuterquark
- + 1 kleiner Joghurt mit frischen Früchten
- + 1 Bio-Ei

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,90

Tütü Plüsch

16,00

- 1 Buttercroissant + 2 Gourmetbrötchen
- + Butter oder Bio-Margarine
- + 2 Portionen Konfitüre oder Honig oder Nutella
- + Katenschinken
- + Rindersalami
- + 3 regionale Käsesorten nach Wahl
- + frischer Kräuterquark
- + 1 kleiner Joghurt mit frischen Früchten
- + 1 Bio-Ei
- + 1 Glas Orangensaft (Direktsaft)

Nach- oder Extrabestellungen (nur zum Frühstück)

1 Kännchen Filterkaffee	2,80
1 Portion Butter oder Bio-Margarine	1,00
1 Portion handgemachte Konfitüre oder Honig oder Nutella	1,00
5-Sprachen-Käse, Steinburger Heavy Metal Cheese	2,40
Biiikesäis, Kam'n Bär, Ostenfelder Blütenkäse, Möhren-Bio-Käse	3,80
Rindersalami	2,40
Katenschinken	5,00
Kleiner Joghurt mit frischen Früchten	3,00
Bio-Ei	1,50
Frischer Kräuterquark	2,00
1 Schnittbrötchen	1,40
1 Buttercroissant	2,40
Gourmetbrötchen	2,40
je nach Verfügbarkeit	
Laugen-Zwiebli	
Meersalzbrötchen	
Bio-Rosenbrötchen	
Schwarzbrotbrötchen	
Dinkel-Vollkornbrötchen	

Herzhaftes

ab 13 Uhr

Landbrot

mit Butter oder Bio-Margarine	2,00
mit Griebenschmalz	2,50
mit Butter oder Bio-Margarine + Rindersalami	4,40

Käsestick

	4,50
mit 3 verschiedenen Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein	

Käsebrett

	13,50
mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein + Landbrot + Butter oder Bio-Margarine + Obstbeilage	

Schinkenbrett

	9,00
1 große, kräftige Scheibe Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke + Landbrot + Butter oder Bio-Margarine + Remoulade	

Je nach tagesaktuellem Angebot

Heiße Suppe
Kleiner Salat

Süße Träume

ab 13 Uhr

Ehrliche hausgemachte Kuchen, frische Gebäcke oder Torte je nach Saison und Lust und Laune, siehe Tagesankündigungen

Getränkekarte

Kaffeehausspezialitäten

Unseren Kaffee beziehen wir von Chicco D'oro, einem Familienunternehmen aus dem Süd-Tessin. Die hochwertigen Kaffeesorten mit Premium-Qualität erzeugen ein einzigartiges Genusserlebnis.

Frischer Filterkaffee* – auch entkoffeiniert

1 Becher	2,80
1 Kännchen	3,20

Jede Tasse frisch gemahlen*

Espresso	1,90
Espresso doppio	2,80
Ristretto	1,90
Lungo	1,90
Kaffee Crema	3,20
Kaffee Americano	3,20
Capuccino	3,20
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,40

Schokoladenspezialität von Chicco D'oro*

Becher Trinkschokolade	3,30
Becher Trinkschokolade mit Sahne	3,60
Schokoccino - Trinkschokolade mit Espresso und Sahne	4,20

*Zu den Kaffeehausspezialitäten verwenden wir Milchprodukte der Meierei Horst. Für Hafermilch nehmen wir einen Aufpreis von 0,40 €.

Tee

Beuteltee

Becher Pfefferminztee	2,20
Becher Kamillentee	2,20
Becher Kräutertee	2,20
Becher Schwarzer Tee	2,20
Becher Früchtetee	2,20

Loser Tee

Schwarzer Tee	2,80
Früchtetee	2,80

Frischer Tee

Becher frischer Pfefferminztee (nach Angebot)	3,20
Becher frischer Bio-Ingwertee mit Honig	3,20

Heiße Spezialitäten

Tote Tante	4,80
Trinkschokolade mit 4 cl Rum und Schlagsahne	
Pharisäer	4,40
Kaffee mit 4 cl Rum und Schlagsahne	
Diplomatenkaffee	4,40
Kaffee mit 4 cl Eierlikör und Schlagsahne	
Grog mit 4 cl Rum	3,80

Softdrinks

Wasser

Viva con Agua de Sankt Pauli - leise (ohne Kohlensäure, 0,33 l)	2,00
Viva con Agua de Sankt Pauli - laut (mit Kohlensäure, 0,33 l)	2,00
0,70l	4,20
Stilles artesisches Quellwasser (1,0 l)	5,00
aus dem Naturpark Aukrug	

Säfte und Schorlen

Orangensaft (0,20 l)	2,60
Direktsaft mit 100% Fruchtgehalt	
Bio-Apfelsaft (0,20 l)	2,20
Naturtrüb mit 100% Fruchtgehalt aus dem Glückstädter Umland	
Lütauer Apfelschorle (0,33 l)	3,00
aus kräftigem schleswig-holsteinischen naturtrübem Apfeldirektsaft (65%), ohne Zusatz von Zucker, Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln.	
Lütauer Rhabarbersaftschorle (0,33 l)	3,00
aus schleswig-holsteinischem Rhabarbersaft (45%), ohne Zusatz von Aromastoffen oder Konservierungsmitteln.	

Limonaden

fritz (alle fritz getränke in 0,2 l)	
Inhabergeführtes Unternehmen aus Hamburg mit einem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit	
fritz-kola	2,30
fritz-kola ohne zucker	2,30
mischmasch – fritz-kola mit orange	2,30
fritz-limo orange	2,30
fritz-limo zitrone	2,30

Bier

Flensburger Flaschenbier (0,33 l)

Familiengeführtes Unternehmen aus Flensburg. Das Mineralwasser stammt aus der Flensburger Gletscherquelle, die Küstengerste aus Schleswig-Holstein.

Flensburger Pilsener (4,8%) 3,20

Flensburger Gold (4,8%) 3,20

Flensburger Radler (2,4%) 3,20

Flensburger Frei (< 0,5%) 3,20

Erdinger Flaschenbier alkoholfrei 0,5 l (< 0,5%) 4,40

Wein und Sekt

Unsere Weiß- und Rosé-Weine beziehen wir vom Weingut Storck in Traben-Trarbach an der Mittelmosel, Familienbetrieb in der vierten Generation, kontrolliert umweltschonender Weinbau, Winzerabfüllung: mineralisch, Schiefer, frisch und duftend.... Leichter Genuss ohne Reue

Weißwein	0,2 l	0,5 l
Riesling feinherb (11%) Deutscher Qualitätswein	5,50	12,50
Riesling trocken (12%) Deutscher Qualitätswein	5,50	12,50
Weißweinschorle	4,20	

Rosé	0,2 l	0,5 l
Madame Rosalie lieblich (10%)	5,80	13,50

Rotwein	0,2 l	0,5 l
Merlot Trevenezie trocken (12,5%)	4,40	10,00

Ein typischer und ausdrucksvoller Merlot aus Venetien. Dieser trockene, körperreiche Rotwein von St. Barthelmeh ist harmonisch und samtig im Geschmack.

Prosecco	0,1 l	0,75 l
Prosecco Metico (11%)	3,40	20,00

Leichter Kult-Prosecco eines italienischen Familienweingutes aus Vittorio Veneto, trocken, frisch, schmeckt zart nach Melone und Apfel.

Geistvolle Getränke

Begleiter zum Kaffee

Hausgemachter Kaffeelikör (40%)	2 cl	2,50
Eierlikör Verpoorten (20%)	2 cl	2,50
Sambuca (38%)	2cl	2,50
Andalö Sanddornlikör aus Eckernförde (15%)	4 cl	4,50
Baileys Original (17%)	4 cl	4,50
Cognac Grand Marnier (40%)	4 cl	6,00

Begleiter zum Feierabend

Grappa (40%)	2 cl	2,70
Averna (29%)	2 cl	2,70
Oldesloer Doppelkorn (32%)	2 cl	2,00
Havana Rum 3 Años (40%)	4 cl	4,50
Havana Rum Especial (40%)	4 cl	5,00

Longdrinks und Cocktails

Cola-Rum mit 4 cl Havana Rum 3 Años	5,50
Cola-Korn mit 4 cl Oldesloer Doppelkorn	5,00
Aperol-Spritz mit Aperol (11%) und Prosecco (11%)	5,50

Spezialität des Hauses

Eiergrog	7,50
4 cl Rum (40%) und 4 cl Helgoländer Arrak (40%) mit Eigelb und Zucker heiß zubereitet	

Eine Getränke- und Speisekarte incl. aller Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Wunsch im Café.