

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

Auswahl unserer Speisen

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

Unsere **Fleischprodukte** beziehen wir von der Firma Asmussen von Schweinen und Rindern aus Kremper- und Wilstermarsch. Alles unter besonderer Beachtung des Tierwohls und traditionellen Herstellungsverfahren.

„Die Käser sind die Winzer des Nordens“ – traditionell und regional hergestellte **Käse** von ausgesuchten Hofkäsereien finden über die Meierei Möllgaard in Hohenlockstedt den Weg auf unsere Teller. Genießen Sie den Geschmack dieser hochwertigen Köstlichkeiten. Guten Appetit!

Unsere **Milchprodukte** beziehen wir aus der Meierei Horst, schonende Rohmilchverarbeitung ohne Zusatzstoffe von familiengeführten Milchhöfen mit nachhaltiger Tierhaltung.

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

Unsere **Eier** von freilaufenden Hühnern aus der Blomeschen Wildnis und vom Lühhüserdeich: goldgelbes Glück!

Ehrliche hausgemachte **Kuchen, frische Gebäcke oder Torte** je nach Saison und Lust und Laune, siehe Tagesankündigungen. Unser hausgemachtes Angebot wird durch Konditoreiprodukte regionaler Bäckereien und Konditoreien ergänzt.

Speisekarte

Frühstück

bis 13 Uhr

Wir servieren alle Frühstücke mit frischer Salat-bzw. Obst-Beilage

Lütt Lykke: backfrische Brötchen und mehr

Buttercroissant

mit Konfitüre oder Honig oder Nutella + Butter oder Bio-Margarine 4,50

ganzes Schnittbrötchen mit Belag für zwei Hälften

mit Konfitüre oder Honig oder Nutella + Butter oder Bio-Margarine 4,00

mit hausgemachtem Kräuterquark + Butter oder Bio-Margarine 4,50

mit Rindersalami + Butter oder Bio-Margarine 5,00

mit frischem Kochschinken + Butter oder Bio-Margarine 5,20

mit Käse aus der regionalen Hofkäserei + Butter oder Bio-Margarine 5,50

mit 2 Scheiben Original Glückstädter Matjes 7,50

Aufpreis für Gourmetbrötchen statt Schnittbrötchen: 0,50

Aufpreis für Gluten-freies Brot (2 Scheiben) statt Schnittbrötchen: 1,50

Landgang: rustikal und vielseitig 11,00

1 Schnittbrötchen + 1 Gourmetbrötchen

+ Butter oder Bio-Margarine

+ 2 Scheiben Käse aus der regionalen Hofkäserei nach Wahl

+ 2 Scheiben Rindersalami

+ 1 Portion Konfitüre oder Honig oder Nutella

+ 1 Ei

Fit wie Plüschmors: ein Joghurt-Traum	9,00
Großer Horster Joghurt mit frischen Früchten	
+ 1 Bio-Rosenbrötchen + Butter oder Bio-Margarine	
+ 1 Portion hausgemachter Kräuterquark	
Zu Hofe bei Christian IV: Unsere Hofkäse-Auswahl	13,20
1 Schnittbrötchen + 1 Gourmetbrötchen + Butter oder Bio-Margarine	
+ 4 Scheiben Käse aus der regionalen Hofkäserei	
+ 1 Portion hausgemachter Kräuterquark	
+ 1 Ei	
Tütü Plüsch: das Verwöhn-Frühstück	15,00
2 Gourmetbrötchen + Butter oder Bio-Margarine	
+ 2 Scheiben Käse aus der regionalen Hofkäserei nach Wahl	
+ 1 Scheibe frischer Kochschinken	
+ 1 Portion Konfitüre oder Honig oder Nutella	
+ 1 kleiner Horster Joghurt mit frischen Früchten	
+ 1 Ei	
Für Ihre individuelle Frühstücks-Auswahl	
Halbe Schnittbrötchen	
mit Konfitüre oder Honig oder Nutella + Butter oder Bio-Margarine	2,20
mit hausgemachtem Kräuterquark + Butter oder Bio-Margarine	2,50
mit Rindersalami + Butter oder Bio-Margarine	2,70
mit frischem Kochschinken+ Butter oder Bio-Margarine	2,90
mit Käse aus der Hofkäserei + Butter oder Bio-Margarine	3,10
Ei aus Freilandhaltung mit Elbblick	1,50
Kleiner Horster Joghurt mit frischen Früchten	4,00
Großer Horster Joghurt mit frischen Früchten	7,00
Ofenfrisches Gourmetbrötchen	2,50

Möchten Sie sich ein Frühstück teilen, erheben wir einen Telleraufpreis von 2 €.

Unsere exklusiven Käsesorten aus schleswig-holsteinischen Hofkäsereien

Nordwind: Der Nordwind aus der Feinkäserei Sarzbüttel ist ein naturgereifter gepresster Käse mit einem geschlossenen Teig der würzig und im weiteren Verlauf auch pikant sein kann.

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.

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.

Das Angebot unserer Hofkäsesorten kann variieren.

Unsere Gourmetbrötchen aus heimischen Handwerksbäckereien

Buttercroissant

Bio-Rosenbrötchen

Dinkel-Vollkornbrötchen

Herzhaftes

ab 13 Uhr

Twischendörch

Buffetbrötchen-Variation (3 Stück) oder 2 Scheiben Schwarzbrot

mit Butter oder Bio-Margarine 3,50

mit hausgemachtem Kräuterquark 5,00

Käsestick

mit 3 verschiedenen Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein 5,00

Original Glückstädter Matjes

mit 2 Filets auf 2 Scheiben Schwarzbrot 11,50

Bannig lecker: Die Käsestraße Schleswig-Holsteins

15,00

mit 5 verschiedenen Käsespezialitäten aus Schleswig-Holstein
+ 3 Buffetbrötchen + Butter oder Bio-Margarine + 2 Chutneys

Fangfrische Flammkuchen

mit Speck + Zwiebeln 6,20

mit Hirtenkäse + Peperoni + frischen Tomaten 6,60

mit Wildlachs + Shrimps 7,00

Mopsfidele Salate (nach Verfügbarkeit)

mit hausgemachtem Dressing (Vinaigrette)

Kleiner gemischter Salat 5,00

Großer Salat mit Käse + Schinken + Ei 12,50

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
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,60
Milchkaffee	3,60

Schokoladenspezialität von Chicco D'oro*

Becher Trinkschokolade	3,60
Becher Trinkschokolade mit Sahne	4,00
Schokochino - Trinkschokolade mit Espresso und Sahne	4,50

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

Tee-Spezialitäten

Beuteltee im Becher 2,50

Schwarztee: Ostfriesentee, Earl Grey, Darjeeling

Kräutertee: Pfefferminze, Kamille, 6-Kräuter-Tee, Fenchel-Anis-Kümmel

Früchtetee: roter Früchtetee, Ingwer-Zitrone

Grüner Tee

Chai indisch

Rooibos

Loser Tee im Kännchen 3,20

Schwarztee: Ostfriesentee, Earl Grey, Darjeeling, Schwarztee fruchtig mit Gewürzen,
Schwarztee Orange

Kräutertee: Fenchel-Anis-Kümmel

Früchtetee: roter Früchtetee, Früchtetee mit Birne-Apfel-Zimt

Grüner Tee

Rooibos: Rooibos Natur, Rooibos mit Orange, Apfel, Zimt, Anis

Frischer Tee 3,60

Becher frischer Pfefferminztee (nach Angebot)

Kännchen frischer Bio-Ingwertee mit Honig

Unsere Teesorten beziehen wir u.a. vom Teekontor „Elbemeer“ in Glückstadt.

Heiße Spezialitäten

Tote Tante

Trinkschokolade mit 4 cl Rum und Schlagsahne 5,60

Pharisäer

Kaffee mit 4 cl Rum und Schlagsahne 5,40

Diplomatenkaffee

Kaffee mit 4 cl Eierlikör und Schlagsahne 5,40

Grog mit 4 cl Rum 4,40

Softdrinks

Wasser

Viva con Agua de Sankt Pauli - leise (ohne Kohlensäure, 0,33 l)	3,00
Viva con Agua de Sankt Pauli - laut (mit Kohlensäure, 0,33 l)	3,00
Viva con Agua de Sankt Pauli - laut (mit Kohlensäure, 0,70 l)	5,50
Stilles artesisches Quellwasser (1,0 l) aus dem Naturpark Aukrug	7,50

Säfte und Schorlen

Orangensaft (0,20 l) Direktsaft mit 100% Fruchtgehalt	3,00
Apfelsaft (0,20 l) Naturtrüb mit 100% Fruchtgehalt von unseren Streuobstwiesen	2,80
Lütauer Apfelschorle (0,33 l) aus kräftigem schleswig-holsteinischen naturtrübem Apfeldirektsaft (65%), ohne Zusatz von Zucker, Zusatzstoffen oder Konservierungsmitteln	3,50
Lütauer Rhabarbersaftschorle (0,33 l) aus schleswig-holsteinischem Rhabarbersaft (45%), ohne Zusatz von Aromastoffen oder Konservierungsmitteln	3,50

Limonaden

fritz (alle fritz getränke in 0,2 l) Inhabergeführtes Unternehmen aus Hamburg mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit	
fritz-kola	2,60
fritz-kola ohne zucker	2,60
mischmasch – fritz-kola mit orange	2,60
fritz-limo orange	2,60
fritz-limo zitrone	2,60

Frische Horster Milch (0,2 l)	2,50
--------------------------------------	------

Bier (Flaschen)

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
Flensburger Malz (0,0 %)	3,20

Erdinger Flaschenbier (0,50 l)

...von weit weg... irgendwo südlich der Elbe...

Weißbier (5,3%)	4,80
Alkoholfrei (< 0,5%)	4,80

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	6,30	15,00
Riesling trocken (12%) Deutscher Qualitätswein	6,30	15,00

Rosé

Madame Rosalie feinherb (10%)	6,50	15,50
-------------------------------	------	-------

Rotwein

Merlot Trevenezie trocken (12,5%)	4,60	10,50
-----------------------------------	------	-------

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

Hauswein

Weißwein trocken	4,50	10,00
Weißweinschorle	4,20	

Prosecco	0,10 l	0,75 l
Prosecco Metico (11%)	3,60	22,00

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

Geistvolle Getränke

Begleiter zum Kaffee

Hausgemachter Kaffeelikör (20%)	2 cl	2,70
Eierlikör Verpoorten (20%)	2 cl	2,70
Sambuca (38%)	2cl	2,70
Baileys Original (17%)	4 cl	4,50
Cognac Grand Marnier (40%)	4 cl	6,00

Begleiter zum Feierabend

Grappa (40%)	2 cl	3,00
Averna (29%)	2 cl	3,00
Oldesloer Doppelkorn (32%)/ Oldesloer Kümmel (32%)	2 cl	2,00
Helbing (35%)	2 cl	2,50
Jack Daniels (40%)	4 cl	4,50
Havana Rum 3 Años (40%)	4 cl	4,50
Havana Rum Especial (40%)	4 cl	5,00
Havana Rum 7 Años (40%)	4 cl	7,50

Longdrinks und Cocktails

Cola-Rum - mit 4 cl Havana Rum 3 Años	5,50
Cola-Korn – mit 4 cl Oldesloer Doppelkorn	4,50
Gin-Tonic mit 4 cl Gin	6,50
Aperol-Spritz mit Aperol (11%) und Prosecco (11%)	6,50
Lillet-Spritz mit Lillet-Rosé (17%) mit Schweppes Indian Tonic Water	7,50

Spezialität des Hauses

Eiergrog „Helgoländer Art“ nach original helgoländer Rezeptur **7,50**

4 cl Rum (40%) und 4 cl Arrak (40%) mit Eigelb und Zucker heiß zubereitet

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