

# 5050 NORDIC CUISINE

All prices are in EURO

## NORDIC SNACKS

SOURDOUGH BREAD AND WHIPPED BUTTER	3,5
SALTY NUT MIX	2,5
RAW VEGETABLES WITH NORDIC HUMMUS	3,0
DRIED SAUSAGE FROM LANDGUT PRETSCHEN	11,0
SMOKED TROUT FROM "GLUT UND SPÄNE" WITH CABBAGE	14,0

## SMØRREBRØD OUR FAVORITES

HERRING WITH SHALLOTS, EGG AND BUCKWHEAT	7,0 €
POTATO WITH PICKLED ONION AND CRESS	5,5 €
BEEF TARTARE WITH HERB MAYONNAISE AND RYE CRUMBS	7,0 €
SMOKED SALMON WITH SOUR CREAM AND RADISH	7,0 €
BUSINESS LUNCH, 2 SMØRREBRØD OF YOUR CHOICE	10,0 €

## LULUS FAVORIT

VARIOUS, ASK THE WAITER	9,0 €
-------------------------	-------

## KIDS

CHOICE BETWEEN PASTA AND ROASTED POTATO, SERVED WITH SALAD

CHICKEN	9,0 €
PAN FRIED PLAICE	9,0 €

## NORDIC PLATES

ROASTED BROCCOLI WITH YOGHURT AND MUSTARD	11,0 €
ONIONS WITH CHEESE SAUCE AND PICKLED SEAWEED	11,0 €
PAN FRIED PLAICE WITH CUCUMBER AND RHUBARB	15,0 €
CHICKEN WITH PEAS AND CARROT	15,0 €
BRAISED BEEF CHEEKS WITH CABBAGE AND THYME	15,0 €

## SALAD

SALAD WITH HORSE RADISH AND SUMMER VEGETABLES	6,0 €
+ SMOKED SALMON	8,5 €

## CHEESE AND DESSERT

CHEESES FROM HOF BACKENSCHOLZ	9,0 €
DANISH BERRY DESSERT "RØDGRØD" WITH VANILLA ICE CREAM	8,0 €
CARROT CAKE WITH CRISPY BREAD & SEA BUCKTHORN ICE CREAM	8,0 €

Due to seasonal offerings, ingredients may slightly vary from time to time. We also have vegan & children options so please ask us to help you with your dietary preference. We aim to be as organic as can be, mostly locally sourced and wherever possible, least travelled.

Alle Preise sind in EURO

## NORDISCHE SNACKS

SAUERTEIGBROT UND GESCHLAGENE BUTTER	3,5
GESALZENER NUSS-MIX	2,5
ROHES GEMÜSE MIT „HUMMUS AUF NORDISCHE ART“	3,0
KALBSKNACKER VOM „LANDGUT PRETSCHEN“ (LECKERE DEMETER-BIO-SPEZIALITÄT AUS DEM SPREEWALD)	11,0
GERÄUCHERTE LACHSFORELLE (KALT) VON DER BRANDENBURG- ISCHEN LANDRÄUCHEREI „GLUT & SPÄNE“ MIT KOHL	14,0

## SMØRREBRØD UNSERE FAVORITEN

ist der traditionelle Lunch der dänischen Küche (gibts bei uns aber auch abends): ein toll belegtes Butterbrot (smør = butter), das mit Messer und Gabel gefuttert wird. der Kombination des Belages sind keine Grenzen gesetzt, aber es gibt ein paar echte Klassiker. das hier sind unsere Lieblinge:

MIT HERING, SCHALOTTEN, EI UND BUCHWEIZE	7,0
MIT KARTOFFELN, EINGELEGTE ZWIEBELN UND KRESSE	5,5
MIT RINDER-TATAR, KRÄUTERMAYONNAISE UND ROGGENBRÖSEL	7,0
MIT RÄUCHERLACHS, SAUERRAHM UND RADIESCHEN	7,0
<b>BUSINESS-LUNCH</b> 2 SMØRREBRØD NACH WAHL	10,0

## LULUS LEIBSPEISE

PUH, WIR HABEN SO VIELE ... fragt nach unserer derzeitigen :)	9,0
---------------------------------------------------------------	-----

## KIDS DAZU GIBTS PASTA ODER GERÖSTETE KARTOFFELN UND NATÜRLICH :) KNACKIGEN SALAT!

GEBRATENE HÜHNERBRUST	9,0
GEBRATENES SCHOLLENFILET	9,0

## NORDISCHE SPECIALS

GERÖSTETER BROKKOLI MIT JOGHURT UND SENF	11,0
NEUE ZWIEBELN IM OFEN GEBACKEN MIT KÄSESAUCE UND EINGELEGTEM SEETAN	11,0
GEBRATENES SCHOLLENFILET MIT GURKE UND RHABARBER	15,0
GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT ERBSEN UND KAROTTEN	15,0
GESCHMORTE RINDER-BÄCKCHEN MIT KOHL UND THYMIAN	15,0

## GRÜNZEUG

SALAT-VARIATION MIT MEERRETTICH UND SOMMERGEMÜSE	6,0
SALAT-VARIATION MIT MEERRETTICH, SOMMERGEMÜSE UND RÄUCHERLACHS	8,5

## NACHTISCH & KÄSE

„RØDGRØD“ – ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEI	8,0
KAROTTENKUCHEN MIT KNUSPERBROT-SANDDORN-EISCREME	8,0
BIO-KÄSE VOM „BACKENSHOLZER HOF“ (WORLD CHEESE AWARDS)	8,0

„Lulu“ arbeitet (wie alle Guldsmeden Hotels) nur mit Zulieferern von Bio- und/oder Fair Trade-Produkten. Wir beziehen, wo immer möglich, ausschließlich Bio-Lebensmittel. Wenn das nicht machbar ist, setzen wir auf das Angebot nachhaltiger regionaler Anbieter. Fleisch und Milchprodukte sind bei uns immer bio. Bei der Verwendung von Fisch und Meeresfrüchten folgen wir stets den aktuellen Empfehlungen des WWF. Unser gesamtes Angebot orientiert sich daran, was saisonal angeboten wird. Wir hoffen, ihr genießt unsere Leckereien mit der gleichen Begeisterung, mit der wir sie für euch zubereitet haben.

# SÆSON

NORDIC CUISINE 

## SPIRITS

*All prices are in EURO*

### **AQUAVIT** by Søbogaard

Den Første , Dild Økvavit or Kommen Økvavit

**3,5**

### **GIN 4cl**

Brick

**5,0**

Clouds

**11,0**

### **VODKA 4cl**

Wodotschka

**4,0**

Lion's

**6,5**

### **RUM 4CL**

César

**5,0**

Guajira Anejo

**5,5**

Guajira Blanco

**5,0**

### **GRAPPA**

Autori della Grappa Moscato

**7,0**

Autori della Grappa Barbera Affinata

**8,0**

Autori della Grappa Merlot Riserva

**9,0**

### **COGNAC**

Guy Pinard VSOP

**8,0**

### **EAU DE VIE** by Humbel

Nr. 21 Gelber Williams BirnenBrand

**11,0**

Nr. 12 Quitten

**11,0**

Nr. 2 Basler Langsstieler Kirsch

**9,5**

# SÆSON

## NORDIC CUISINE

# D R I N K S

All prices are in EURO

### JUICES

Apfel by Ostmost **4,0**  
Multi, apfel & orange by Voelkel **3,0**

### SODAS

by Biozisch  
Ginger Life, Bitter Lemon, Mate **3,5**  
Tonic by Monaco **4,0**

### SODAS

by Proviant Berlin **3,5**  
NaturCola caffeine free, NaturCola &  
Guarana or Zitronenlimo & Ingwer

### FRUIT SODAS

by Ostmost **4,0**  
Johannisberre, Rote-Beete,  
Apfel Schorle or Rhabarber

### raw KOMBUCHA

by ManuTeeFaktur with Gunpowder tea **4,5**  
Ginger, Mint or Pomegranate

### EISTEE

by ManuTeeFaktur **4,0**  
Tuareg Mint á la Maroc  
Lemongrass á la Vietnam

### CIDER

by Ostmost **5,0**  
Wild @ 5,5% alc or Mild @ 3,5% alc

### WATER

by Preussen Quelle  
275ml 0,5L 1L  
Still or Sparkling **3,0 4,0 6,5**

### DRAFT BEER

300ml € 4,0  
by Brewbaker  
Bellevue Pils, Berliner Hell or Red Lager

### BOTTLED BEER 330ml

Berliner Weisse by Brewbaker **4,0**  
Berliner IPA by Brewbaker **4,5**  
Berliner Stout by Brewbaker **4,5**  
Alcohol free by Neumarkter Lammsbrau **3,5**

### COCKTAILS

**12,0**  
Sæson elixir Riesling, Elderflower & Aquavit  
Nordic Mule Lime, Ginger Beer & Aquavit  
Øko Tea Black tea, Lime & Aquavit

### Lulu Lemonade

€ 4,0

### COFFEE - GEPÄ

Espresso Siciliano  
America-Robusta  
Large Americano **3,5**  
Espresso **2,2**  
Double Espresso **3,5**  
Cappuccino **4,0**  
Café Latte **4,0**

### TEA

by ManuTeeFaktur **3,5**  
BLACK Darjeeling, Earl Grey  
GREEN Jasmin, Genmaicha, South Korean  
WHITE Pai Mu Tan  
HERBAL Fenchel, Kamille, Kahwah Kashmiri,  
Lemongrass with Ginger  
CHAI Indian Masala

# SÆSON

## NORDIC CUISINE

### W I N E

*All prices are in EURO*

#### SPARKLING

Riesling Brut, Schlossgut Hohenbeilstein  
Cremant d'Alsace Eric Romminger

glass 0.1	glass 0.2	bottle
<b>6,5</b>		<b>44,0</b>
		<b>45,0</b>

#### WHITE

Riesling Trocken, Weingut Pflüger  
Vermentino, Liguria  
Chardonnay "Quarzit", Weingut Pflüger  
Grüner Veltliner, Mantlerhof  
Weissburgunder, Schlossgut Hohenbeilstein

glass 0.1	glass 0.2	bottle
<b>4,0</b>	<b>8,0</b>	<b>26,0</b>
		<b>27,0</b>
		<b>29,0</b>
<b>5,0</b>	<b>9,5</b>	<b>30,0</b>
		<b>35,0</b>

#### ROSE

Chateau Paquette, Côtes de Provence  
Rose "Saignée", Weingut Pflüger  
Blanc de Noirs, Weingut Pflüger

glass 0.1	glass 0.2	bottle
		<b>29,0</b>
<b>5,0</b>	<b>9,5</b>	<b>30,0</b>
		<b>43,0</b>

#### RED

Cuvée Noir, Weingut Pflüger  
Chateau Segonzac "Heritage", 1ere Côtes de Blaye  
Chianti Classico, Villa Pomona  
Schwarz Riesling, Wiengut Pflüger  
Côtes de Rhône, Domaines de la Charité  
"Robert Vollmöller" Cuvee Schlossgut Hohenbeilstein  
Montepulciano D'Ambruzzo, Nicodemi Le Murate  
Spätburgunder trocken Schlossgut Hohenbeilstein  
Pinot Noir, Dürkheimer Fronhof, Weingut Pflüger  
Gigondas "Les Blanches", Domaine des Espiers

glass 0.1	glass 0.2	bottle
<b>4,5</b>	<b>9,0</b>	<b>28,0</b>
		<b>27,0</b>
<b>5,0</b>	<b>9,5</b>	<b>30,0</b>
		<b>35,0</b>
		<b>36,0</b>
		<b>39,0</b>
		<b>41,0</b>
		<b>42,0</b>
		<b>50,0</b>
		<b>65,0</b>