

frau larsson

kaffee kuchen köttbullar



frau larsson
kaffee kuchen köttbullar

Hej!

Die Idee, ein Café zu eröffnen, gab es bereits 1997 – da planten meine Mutter und ich ein Sommer-Café in Schweden, im Apfelbaumgarten meines Großvaters. Dazu ist es nicht gekommen, aber stattdessen öffnete „Frau Larsson“ im September 2010 in Winterhude zum ersten Mal ihre Tür.

Der Name stand schon so lange fest, wie es die Idee vom Café selbst gab. „Larsson“ war der Mädchennamen meiner Mutter. Seitdem gibt es Süßes und Herzhaftes zum Frühstück, ausgewählte Klassiker der schwedischen Küche zum Lunch und selbstverständlich Kaffee und Kuchen zur „Fika-Pause“.

Großtanten, Nachbarn und meine Cousine haben mich mit vielen schwedischen Rezepten versorgt, die auch im Café mittlerweile zu echten Lieblingen geworden sind. Vieles für unsere Speisen bringe ich aus Schweden mit. Wer will, kann sich auch ein Stück Schweden mit nach Hause nehmen, z.B. unsere Konfitüren von der Brunneby Musteri in Östergötland und ausgewählte Süßwaren der Schokoladenfabrik Cloetta.

Hjärtligt Välkommen bei Frau Larsson!



Kaltgetränke

Limonaden

Fritz Kola / -zuckerfrei; Limo Zitrone /
Limo -Orange, Apfel-Kirsch-Holunder 0,33l 2,90 €

Bionade

Holunder / Orange Ingwer / Litschi 0,33l 2,90 €

Lemonaid

Limette / Maracuja / Blutorange 0,33l 3,50 €

ChariTea

Red / Mate 0,33l 3,50 €

Säfte

Lütauer Orangensaft 0,20l 2,60 €

Lütauer Apfelsaft trüb 0,20l 2,40 €

Schorlen

Apfelschorle / Orangenschorle 0,20l 2,40 €

0,40l 4,00 €

Fritz Rhabarberschorle 0,33l 2,90 €

SchnickSchmack Traubenschorle

rot / weiß / rosé 0,33l 3,50 €

Mineralwasser

Fürst Bismarck, still oder sprudelnd 0,20l 2,00 €

0,40l 3,20 €

0,70l 4,60 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

(im Sommer) 3,50 €

Kaffeespezialitäten

Espresso 1,70 €

Doppelter Espresso 2,40 €

Espresso Macchiato 2,00 €

Doppelter Espresso Macchiato 2,70 €

Cappuccino 2,70 €

Latte Macchiato 3,00 €

Großer Latte Macchiato 4,20 €

Café Crema 2,00 €

Großer Café Crema 2,70 €

Tasse Filterkaffee 1,80 €

Pott Filterkaffee 2,50 €

Milchkaffee 3,90 €

Alle Espresso-Spezialitäten auch entkoffeiniert möglich.

Unsere Kaffees beziehen wir von El Rojito e.V. – Kaffee solidarisch

Heißgetränke

Kakao (O'Boy - Kakao aus Schweden) 2,50 €

Kakao mit Sahne 3,10 €

Heiße Milch mit Honig 1,80 €

Earl Grey, Darjeeling, Roibush, 2,40 €

Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee 3,00 €

Chai Latte 2,90 €

Ingwertee mit frischem Ingwer und Honig 2,90 €

Frischer Minztee mit Honig 2,70 €

Heiße Zitrone mit Honig 0,50 €

Kindermilchschaum 3,00 €

Glögg mit Mandeln & Rosinen (im Winter) 0,50 €

Alles auch mit laktosefreier-, Soja- oder Hafermilch erhältlich 0,50 €

Alkoholische Getränke

Paulaner Hefe/-alkoholfrei	0,50l	4,00 €
Beck's grün/-alkoholfrei	0,33l	3,10 €
Astra Alsterwasser	0,33l	3,00 €
Prosecco		
DOC „Maurizio B Martino“, Mabis	0,10l	4,00 €
Weißwein		
Weißer Burgunder		
Hauck/Rheinhessen	0,20l	4,80 €
Rotwein		
Atlântico tinto		
Casa Agricola Alexandre Revas	0,20l	5,00 €
Weinschorle	0,20l	4,00 €
Aperol Sprizz mit Prosecco	0,25l	6,40 €
Schweden-Hugo		
mit schwedischem Fliederblütensirup	0,25l	6,40 €

Aus Schweden

Die Schweden sind Weltmeister im Sammeln und Konservieren von Beeren und Pilzen, so hatten sie auch im Winter zuverlässige Vitamin C-Quellen. Die Blåbär- oder Nyponsoppa* wird traditionell beim „Vasaloppet“, der weltberühmten Skilanglaufveranstaltung, zum Aufwärmen angeboten.

Heiße Blåbär*- oder Nyponsoppa*	2,90 €
mit Sahne	3,60 €

In Schweden heißen die hier als Limonaden angebotenen Erfrischungsgetränke einfach „Saft“ – ein süßer Fruchtsirup, aufgemischt mit kaltem Leitungswasser.

Limonaden aus schwedischem Sirup	0,20l	1,60 €
Rhabarber / Fliederblüte / Himbeer / Erdbeer	0,40l	2,60 €



Das schwedische Frühstück

Das schwedische Frühstück ist eigentlich ganz einfach, so besteht es aus „Filmjök“ (Dickmilch) oder Jogurt mit Flocken und Früchten, einer „Fralla“ (weiches Brötchen) mit Käse und Ei oder „Gröt“, Haferbrei mit Wasser und einer Prise Salz gekocht im Milchsee mit Lingonsylt*. Wir wollen es ein bisschen üppiger und haben deshalb Speckpannkuchen oder kleine Pannkuchen hinzugenommen – das Sonntagsfrühstück!

Statt des weichen Brötchens gibt es bei uns reichhaltiges hausgebackenes Brot, das nach einem Spezialrezept unserer Nachbarin Inger gebacken wird. Es enthält hochwertige Zutaten wie grobgeschrotetes Weizenvollkornmehl von Gut Rosenkranz, Dickmilch, Sonnenblumenkerne, Cranberries und Leinsamen – und typisch schwedisch: einen Schuss schwedischen Zuckerrübensirup.

Frühstück

von 10:00 bis 14:00 Uhr

**Wenn Du Fragen zu den
Inhaltsstoffen hast, wende
Dich gerne an uns!**

Björkö* Porridge auf schwedische Art Kernige Vollkornhaferflocken mit Wasser gekocht und warm serviert, dazu entweder ganz klassisch Milch, Butter und Lingonsylt* (auch vegan möglich)	4,90 €
oder mit frischen Früchten, Zimt und Zucker (vegan)	5,90 €
Linnéalund* deftig und süß nach Morfars* Art Ofenpfannkuchen mit Speck dazu Lingonsylt* und hausgemachtes Apfelmus	6,50 €
Lotta* viele kleine Pfannkuchen Sieben Plättar* mit Blåbär-* und Hallonsylt*, dazu hausgemachtes Apfelmus	7,20 €
Roxen* Frau Larsson ganz vegan 2 Pfannkuchen aus Sojamilch, dazu ein kleiner Obstsalat, hausgemachtes Apfelmus und Blåbärsylt*	7,90 €
Smultron* das „Süße“ Eine hausgebackene Zimtschnecke, hausgebackenes Brot, Jordgubb-* und Blåbärsylt*, Butter und Frischkäse	6,50 €
Sätra Vallen* unser Käsefrühstück Hausgebackenes Brot, Dreiecks-Knäcke, Brie, Leerdamer und Frischkäse, Lingonsylt* und Butter	8,50 €
Wasa* Frau Larssons Katerfrühstück Hausgebackenes Brot, Dreiecks-Knäcke, Sill* (mild eingelegter Hering), hausgemachte Kalbsleberpastete, ein gekochtes Ei, Frischkäse und Butter	8,90 €



Leider keine EC-/Kreditkartenzahlung möglich

Victoria & Daniel unser Frühstück für zwei oder drei oder vier oder ...
Eine große Auswahl aus unseren schwedischen Frühstücksspezialitäten zum Durchprobieren, Obstsalat, ein gekochtes Ei
und dazu entweder ein Glas Orangensaft oder Prosecco **13,90 €**
pro Person (ab zwei Personen)

Frühstücksextras

Obstsalat aus frischen Früchten der Saison	4,90 €
Portion Naturjogurt	1,80 €
Ein frisches, gekochtes Ei	1,20 €
Butter	0,80 €
Schälchen Sour Cream	1,50 €
Schälchen Rote Bete-Salat	1,90 €
Inlagd Sill (mild eingelegter Hering)	2,50 €
Portion hausgebackenes Brot	1,50 €
Portion Dreiecks-Knäcke Brot	1,20 €
Blåbär-*, Hallon-*, Jordgubb- oder Lingonsylt*	1,40 €
Hausgemachtes Apfelmus	1,50 €
Honig	1,00 €
Hausgemachte Kalbsleberpastete	2,80 €
Käse oder Brie	1,60 €
Frischkäse	1,20 €

Alle Sylts* werden von der Mosterei Brunneby in Östergötland bezogen und Du kannst sie auch bei uns kaufen.

Die mit dem * gekennzeichneten Wörter
findest Du auf der letzten Seite erklärt

Belegte Brote

**Wenn Du Fragen zu den
Inhaltsstoffen hast, wende
Dich gerne an uns!**

Unsere Smörgås* sind eine Mischung aus Butterbrot („Macka“) und der feineren dänischen Variante „smørbrød“ – üppig belegte Brote mit unserem Hausbrot. Perfekt als Start in den Tag oder für den kleinen Mittagshunger.

Smörgås* Käse & Tomate

mit Leerdammer und frischen Tomaten, Gurken, Salatblatt & Dip

4,50 €

Smörgås* Avocado

mit Avocado, frischen Tomaten, Gurken und Salatblatt (auch vegan möglich auf unserem Dreiecksknäckebrot)

4,90 €

Smörgås* Köttbullar*

warme Köttbullar auf hausgemachtem Rote Bete-Apfel-Salat

4,90 €

Smörgås* Sill* & Dill

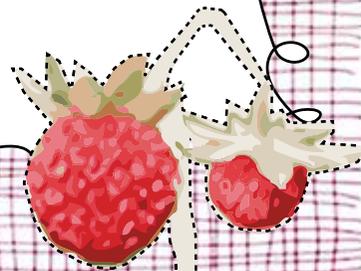
mildeingelegter Hering mit roten Zwiebeln, Gurke, Salatblatt und Crème Fraiche

4,90 €

Smörgås* Leverpastej*

hausgemachte Kalbsleberpastete mit eingelegten süßen Gurken und Salatblatt

4,90 €



Leider keine EC-/Kreditkartenzahlung möglich

Warme Speisen

Von morgens bis abends kann bei uns auch warm gegessen werden. Unsere „Köttbullar“ lassen wir aufgrund der großen Nachfrage von „Jensen’s Landschlachtereier“ nach unserem Rezept herstellen. „Jensen’s Landschlachtereier“ verarbeitet ausschließlich Fleisch von in der Region ansässigen bäuerlichen Familienbetrieben.

Tagessuppe

mit hausgebackenem Brot und Dip

4,90 €

Dillpellkartoffeln

mit Salat und Sour Cream

6,90 €

mit Sill (eingelegtem Hering), Salat und Sour Cream

7,50 €

Große Portion Köttbullar*

mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Lingonsylt* und kleinem Gurkensalat

8,90 €

Köttbullar*

mit hausgemachtem Kartoffelpüree, Brot und Lingonsylt*

7,90 €

Kinderportion Köttbullar*

mit Kartoffelpüree und Lingonsylt*

4,00 €

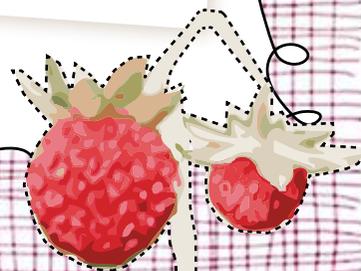
**Alle unsere Speisen
können auch zum Mitnehmen
bestellt werden!**

Die mit dem * gekennzeichneten Wörter findest Du auf der letzten Seite erklärt

Lunchi*

wochentags zur Mittagszeit von 12.00 bis 15.00 Uhr
bieten wir zusätzliche Mittagsgerichte an:

Quiche mit Salat und Dip (wöchentlich wechselnd)	7,50 €
Großer gemischter Salat mit Hausbrot und Dip	7,90 €
mit Ei und roten Zwiebeln, Hausbrot und Dip	8,50 €
Wochenspecial (siehe Tafel oder frag' einfach uns)	



Kuchen und Süßes

Die Schweden lieben ihr „Fika“, die traditionelle Kaffeepause. Kommt jemand zu Besuch, steht sofort eine Tasse Kaffee und frisches Backwerk auf dem Tisch. Wie ein Gast im schwedischen Haus sollst Du Dich bei uns wohlfühlen. In der Vitrine stehen immer frische Kuchen und Torten für Dich, hausgebacken und von Hand gemacht.

Für das tagesaktuelle Angebot wirf einfach einen Blick in unsere Kuchenvitrine oder frag' uns!

Zimtschnecke	1,80 €
Portion Sahne	1,00 €
Kugel Eis zum Kuchen	1,20 €
Schokokugel	1,80 €
Haferkeks	1,50 €

Våffla* (ab 15:00 Uhr in der kalten Jahreszeit)	
mit Puderzucker	2,80 €
mit Sahne & Jordgubbssylt*	4,20 €
mit Eis & Jordgubbssylt*	4,20 €



Feiern mit Frau Larsson

Tjugonedag*, Påsk*, Midsommar*, Kräftskiva*, Lucia* und Jul* – der schwedische Kalender ist voll mit schönen Festen. Wir bieten in der Woche nach dem 1. Advent das traditionelle Julbord* (Weihnachtsbuffet) an, sind aber auch für alle anderen Feierlichkeiten bereit.

Geburtstag, Hochzeit, Taufe – Du möchtest ein Fest bei Frau Larsson feiern oder vielleicht ein typisch schwedisches Smörgåsbord* zu Deiner Party geliefert bekommen?

Egal ob bei uns oder bei Dir zu Hause oder in einer Location – gern sind wir Dir behilflich. Wer eine Feier, ein Meeting oder auch eine größere Firmenveranstaltung plant, kann sich mit süßem wie herzhaftem Catering von uns beliefern lassen – von bunten Häppchenplatten mit schwedischem Fingerfood über Buffets mit kalten und warmen Speisen bis hin zu Flying Service können wir (fast) alles.

Sprich uns einfach an!

frau larsson
kaffee kuchen köttbullar



Schwedisch - Deutsch

- Äpplecider, Päröncider** – Apfelicider, Birnencider
Björkö – „Birkeninsel“ – kleine Insel im See Mälaren
Blåbär – Blaubeere
Hallon – Himbeere
Jordgubb – Erdbeere
Julbord – schwedisches Weihnachtsbuffet
Kanelbulle, Kanelbullar – Zimtschnecke, Zimtschnecken
Köttbullar – kleine Fleischklößchen
Kräftskiva – Krebsfest im August
Leverpastej – Leberpastete
Lingon – Preiselbeere
Linnéalund – „Moosglöckchen-Hain“: Frau Larssons Haus in Schweden
Lotta – aus der Krachmacherstraße hängt in Astrid Lindgrens Geschichte
Plättar* an den Baum
Lucia – das Lucia-Fest wird am 13. Dezember gefeiert
Lunch – Lunsch ausgesprochen, das schwedische Mittagessen
Midsommar – Mittsommer
Morfar – Opa (mütterlicherseits)
Nypon – Hagebutte
Plättar – „Plättchen“, kleine Pfannkuchen
Påsk – Ostern
Sätra Vallen – Naturreservat bei Linköping
Sill – eingelegter Hering
Smörgås – Butterbrot
Smultron – kleine Walderdbeere
Sylt – Konfitüre, mit weniger Zucker gekocht
Tjugondag – der 13. Januar (20. Weihnachtstag), hier besser bekannt als „Knut“
Våffla – Waffel
Wasa – das schwedische Königshaus bis 1654

designed by lichtung.net

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag
10:00 bis 18:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Frau Larsson
Peter-Marquard-Straße 13
22303 Hamburg
Tel. 040.769 79 357
frau.larsson.de