

# SPEISEN

KLEIN &  
GROSSARTIGKEITEN  
von MADAME LULU

Küche: DI-DO & SO 17-21<sup>00</sup> UHR

FR & SA 17-21<sup>30</sup> UHR

Jeden Donnerstag ab 17 UHR BURGERABEND

Manche Bestandteile unserer Karte können unbekannt sein. Fragt gerne unsere Servicekollegen oder schaut im anschließenden Lulu Lexikon nach.

# BOTANICA

VON MADAME LULU

Lena, Julius und unsere liebevollsten Kolleg\*innen sind das Team von Madame Lulu Catering.

Seit 2012 kochen wir in Magdeburg und Umgebung.

Angefangen mit Caterings und Festivals bis zu Botanica, unserem Speiselokal.

Wie der Name so auch das Konzept. Botanisch, pflanzlich, leicht und grün.

Serviert werden regionale, saisonale, nach Möglichkeit biologische Speisen und Getränke.

Unsere Speisekarte ändert sich alle drei Monate nach Saison und Verfügbarkeit einzelner Gemüsesorten.

Vieles von unserem Gemüse stammt von der Bio-Gärtnerei in Erxleben.

Pilze von der Magdeburger Pilzmanufaktur.

Obst und Eingelegtes von Oma und Mutti.

Wir verwenden Dinkelmehl für unsere Gerichte.

Bei der Getränkeauswahl haben wir uns für kleine besondere Manufakturen entschieden.

Wir kochen mit Herz und Leidenschaft getreu dem Motto

FREUNDE ISST MAN NICHT.

Nach wie vor richten wir gerne ein Catering ab ca 15 Personen für euch aus.

**[www.madame-lulu.com](http://www.madame-lulu.com)**

Einen Tisch reservieren könnt ihr direkt bei uns oder unter

**[www.botanica.madame-lulu.com](http://www.botanica.madame-lulu.com)**

[#madamelulu](#) [#botanicaspiselokal](#) [#veganfoodporn](#) [#dielus](#)



# DONNERSTAG IST BURGERABEND

Ja, es gibt nur den Burger und Kartoffelspalten am Donnerstag.

Jeden Donnerstag kredenzen wir eine andere, besondere Burgerkreationen.

Hausgemachte Saucen, Chutneys, Patties und alles was dazu gehört. Die Brioche-Brötchen werden handgerollt und gebacken. Mit Liebe.

Unsere Burger und Kartoffelspalten bieten wir nur an diesem Tag an, um konstant gute Qualität zu gewährleisten.

Alle Zutaten sind frisch und von 0 auf 100% selbstgemacht.

Es ist und bleibt etwas Besonderes.

Wenn alle, dann alle.

Danach bieten wir euch gerne unsere regulären Speisen an.

Die Küche empfiehlt: frühes Erscheinen um eine Burger-Erhaltungs-Garantie zu gewährleisten. Die Anzahl der Burger ist endlich.

Jede Woche erfahrt ihr via Social Media was es geben wird!

Wir nehmen auch eure Wünsche entgegen.

#botanicaspeiselokal #burgerkrieg

BURGER	8.5
KARTOFFELSPALTEN klein groß	2.9   5.5
Frischgebackene Kartoffelspalten aus mit hausgemachtem Dip	

Viele unserer Gerichte sind auch zum Mitnehmen, so vor allem der Burger und der Wrap. Der Umwelt zuliebe bitten wir euch eigene Behälter mitzubringen. Unsere nachhaltige Papierverpackung berechnen wir mit 1€.

# DER SOMMER KANN KOMMEN!

In Zeiten von Corona können viele unserer Gerichte nach wie vor vorbestellt und mit eigenen Boxen mitgenommen werden.

## KLEINES

APPETITHÄPPCHEN Geröstetes Ciabatta Brot   Dips	3.9
EDAMAME (GF) Japanische Sojabohnen   Meersalz   Knoblauch   Senfsaat	3.9
BUNTER SOMMERSALAT klein groß (auch GF, SF) Fruchtiges Dressing oder Remoulade   geröstetes Vollkornrot	6.9   10.5
POTPOURRI für einen für zwei Stets wechselnde Vorspeise zum Durchprobieren Dips   Salate   unser Eingelegtes   Edamame   Geröstetes Brot	10.5   17.9

# GROSSES

TEIGTASCHEN 13.9  
Kräuter Tofucremefüllung | Glasnudeln | buntes Gemüse |  
Sesam-Dressing | wechselnder Dip | Erdnüsse

WECHSENDE HAUPTGERICHTE  
zusätzlich zu den hier aufgeführten Speisen servieren wir noch  
wechselnde Gerichte

100% HANDGEMACHTE BURGER (NUR DONNERSTAGS) 8.5  
Jede Woche kredenzen wir neue, besondere Burgerkreationen.  
Hausgemachte Saucen, Chutneys, Patties und alles was dazu gehört.  
Die Brioche-Brötchen werden handgerollt und gebacken.

KARTOFFELSPALTEN klein|groß (NUR DONNERSTAGS) 2.9 | 5.5  
Frischgebackene Kartoffelspalten mit hausgemachtem Dip

# WRAPS<sup>6</sup>

In jedem Fall drin:

Saisonales Hofgemüse | bunter Salatmix | grüne Erbsen | Gurken |  
Rotkohl | rote Zwiebeln | wechselnde Sauce

LULU CLASSIC WRAP 7.5  
Rauchige Sojaschnetzel

TERIYAKI WRAP 7.9  
Sojaschnetzel | hausgemachte Teriyakisauce

ASIA WRAP 7.9  
Glasnudeln | Sesamsauce

PEPERONI & CHILISAUCE +0.5

Viele unserer Gerichte sind auch zum Mitnehmen, so vor allem der  
Burger und der Wrap. Der Umwelt zuliebe bitten wir euch eigene  
Behälter mitzubringen. Unsere nachhaltige Papierverpackung  
berechnen wir mit 1€.

# SÜSSES

WECHSELNDE MOUSSE (SF, GF)

8.5

Obst der Saison | Kekse

## KUCHEN & TORTEN

Wir backen frische Kuchen, Torten und Kekse aus Dinkel- oder glutenfreiem Mehl.

Diese findet ihr im Tresenbereich oder fragt einfach unsere lieben Servicekollegen.

KUCHEN

2.9

TORTE

3.9

ORIGINAL BUCKAUER BORDSTEINGOLD

3.9

Unsere eigene Kreation. Seit Jahren der Hit. Schokoladig. Goldig. Kacke.

Schlagsahne

+ 0.5

# LULU LEXI

**Pflanzlich** - vegan

**GF-** Glutenfrei

**SF-** Sojafrei

**HA-** Histaminarm

**GA-** Glutenarm

**Sojaschnetzel-** texturiertes Sojaeiweiß, hausmariniert, gebacken

**Burgerpatties-** werden auf Basis von Seitan (Weizengluten) und verschiedenen Hülsenfrüchten hausgemacht.

**Edamame-** grüne, proteinreiche Sojabohnen. Die Schale wird nicht mitgegessen.

**Wrapssauce-** hausgemachte Remoulade mit viel Geschmack

**BBG (Buckauer Bordsteingold)-** Schoko-Kacke-Keks

**Portobello-** Riiiesenchampignon

**Bowl-** Schüssel

**Tempeh-** Camembert aus fermentierten Sojabohnen

**Tofufeta-** in Salz-Kräuter-Marinade eingelegte Tofuwürfel

**Mohrrübenlachs-** gedünstete Möhrestreifen mariniert mit Leinöl, Norialgen, geräucherter Paprika

**Mezcal-** ist kein Tequila, vielmehr ist Tequila ein Mezcal.

Mezcal hat geschmacklich wesentlich mehr zu bieten als Tequila.

**Sildesalat-** dänisch für Heringssalat

**Krauskohl-** Grünkohl

**Karelien-** ist eine historische Landschaft in Nordosteuropa.

Heute ist sie zwischen Russland und Finnland geteilt.

## ALLERGENE

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten spricht uns bitte an.  
Eine Liste wird gerne vorgelegt.**

Wir verwenden frische, nach Möglichkeit biologische Zutaten.

Gemüse und Kräuter stammen von der BioGärtnerei Erxleben.

Daher sind aufgrund von saisonaler Verfügbarkeit Änderungen bei Gerichten zu erwarten.