

• 12 - 17 UHR •
Middag

**Fischfilet-
& Garnelen** 14.5
Bärlauchrisotto

—
Roastbeef kalt 14.5
Bratkartoffeln / Sauce Tatare /
Salatbouquet

—
**Pasta Salsiccia
& Trüffel** 12.5
Fenchel & Oliven

—
Bandnudeln 9.9
Basilikumsosse
Parmesanspäne / Pinienkerne /
Getrocknete Tomaten



Und sonst so?

*Bestellen Sie auch alle Gerichte
aus der kompletten Speisekarte.*



MITTAG



• AB 17 UHR •
Avends

Spargelcremesuppe 7.5
Kerbelöl / Flusskrebse

—
Spargelrisotto 22.5
Grüner & Weisser Spargel /
Wildkräuter /
Rotfleischgarnelen & Jacobsmuscheln

—
Heidjer Stangenspargel 17.5
500 Gramm Rohware
Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter /
Kräuterkartoffeln

+ Kalbsschnitzel 9.5
+ Holsteiner Katenschinken 5.5
+ Faroer Lachsfilet 7.5
+ Rinderfilet 15.5



Und sonst so?

*Bestellen Sie auch alle Gerichte
aus der kompletten Speisekarte.*



EMPFEHLUNG



• **VORSPEISEN** •
Vorköst

Gratinierter Ziegenkäse 13.5

Baby Leaf Salad / Balsamicodressing /
Nüsse / Himbeeren / Rhabarber

Gegrillter Pulpo 16.5

Ofengemüse / Oliventapenade /
Safranaioli

**Wildfanggarnelen
& Jacobsmuscheln** 14.5

Asia Style / Sprossen / Mango /
Peperoni / Koriander

Gurkenrahmsalat 5.5

Zitrone / Schnittlauch

**Frühlingsalat-
Knusperschüssel** 6.5

Balsamico / Pesto / Parmesan

Beef Tatar 13.5

Röstbrot / Trüffel

**Krustentier-
schaumsuppe** 9.5

Cognac / Sahne

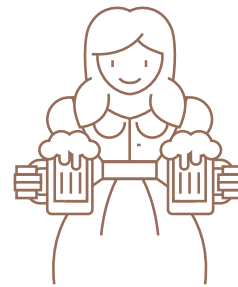
• **VEGETARISCH** •
Grüntefreten

**Graupen-
Pilzrisotto** 16.5

Wildkräuter / Trüffel

Ravioli 18.5

Gebratener Bunter Spargel /
Ziegenkäse / Pinienkerne



**Altes Brauhaus
seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde
erstmal im Jahre 1505 als Brau-
haus erwähnt.

Seitdem befindet es sich im histo-
rischen Originalzustand. Mit über
500 Jahren in der Schankwirtschaft
ist es eines der ältesten Wirtshäu-
ser Deutschlands. «

VORWEG / VEGETARISCH

• FLEISCH • *Fleisch*

Rinderfilet 29.5

Zitronenpfefferkruste /
Rotweinsosse / Grüner Spargel /
Süßkartoffel-Ingwerpüree

Rumpsteak 26.9

Zwiebelsosse / Speckbohnen /
Bratkartoffeln /
Kräuter-Peperonibutter

Filetspitzen vom Weideochsen 24.9

Pfeffer-Cognacrahm / Frische Pilze /
Bratkartoffeln

Original Wiener Schnitzel 24.9

Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat /
Preiselbeeren / Zitrone

Wer steht hinter dem Alten Brauhaus?

» Wir sind die Geschwister Beatrix
und Alex Korte und führen das Alte
Brauhaus in zweiter Generation. «

• FISCH • *Fisch*

Hamburger Pannfisch 25.5

Grobe Senfsosse / Cremespinat /
Bratkartoffeln

Kutterscholle Finkenwerder Art 21.5

Ausgelassener Speck / Zitrone /
Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

Gegrillter Pulpo 23.5

Ofengemüse / Oliventapenade /
Safranaioli



Was bedeutet das Logo?

» Wir haben die Lüneburger Ge-
schichte der Salzsau aufgegriffen
und zieren unser Logo mit einem
geflügelten Wildschwein Frischling.
Der Flügel ist eine Gerstenähre und
steht somit für die Jahrhunderte
alte Brauhaus Tradition. «

FLEISCH & FISCH

• SÜSSES • *Glickervee*

**Zitronengras-
Crème Brûlée** 8.5
Pina Colada / Beeren

Saftiger Schokokuchen 8.5
Rhabarber-Vanille-Ragout

Hausgemachtes Eis
Je Jumbokugel 3.5
Fragen Sie uns nach den saisonalen
und aktuellen Eissorten.

Unverträglichkeiten?

*Nahrungsmittelallergien oder Un-
verträglichkeiten? Sprechen Sie uns
gerne an..*

• DIGESTIFS • *Achteran*

Brände von Lantenhammer

Haselnussgeist 2 cl 4.5
Williamsbrand 2 cl 4.5
Marillenbrand 2 cl 4.5
Obstbrand 2 cl 4.5

Piekfeine Brände / Birgitta Rust

Obstcuvée 2 cl 6.9
Waldhimbeergeist 2 cl 6.9
Haselnussgeist 2 cl 6.9
Williamsbrand 2 cl 6.9
Quittenbrand 2 cl 6.9

Brandy & Cognac

Osborne Veterano 2 cl 4.5
Otard V.S.O.P. 2 cl 4.5
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl 4.5

• KAFFEE & TEE •

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 2.8
Cafe Creme 2.8
Cappuccino..... 2.9
Latte Macchiato 2.9
Milchkaffee 2.9

Espresso 2.7
Espresso Double 3.9
Espresso Macchiato 3.2
Heiße Schokolade 3.2

Glas Tee "Keo"

Bio Pfefferminze 3.7
Rooibos Karamell 3.7
Grüner Tee Pfirsich 3.7
Darjeeling 3.7
Kräuter Ingwer 3.7
Cranberry Sanddorn 3.7

DESSERT / KAFFEE / TEE

• WASSER •

Magnus 0,75 l **6.9**
feinperlig oder still

Magnus 0,25 l **2.9**
feinperlig oder still

• SÄFTE/SCHORLEN •

Säfte 0,3 l **3.9**
Sorten: Apfel, Maracuja, Rhabarber,
Schwarze Johannisbeere, Mango

Saftschorlen 0,3 l **3.5**
Alle Säfte als Schorlen

Lütauer, regionale Mosterei
Apfel-Ingwer-Schorle 0,33 l **3.9**
Apfel-Himbeer-Schorle 0,33 l **3.9**

Ginger Ale
Maracuja Schorle 0,3 l **3.9**

Johannisbeer
Tonic Schorle 0,3 l **3.9**

• SOFTDRINKS •

Coca Cola 0,3 l **2.9**

Fanta 0,3 l **2.9**

Sprite 0,3 l **2.9**

Spezi 0,3 l **2.9**

• LIMONADEN •

Fritz Limonade

Orange 0,33 l **2.9**

Wassermelone 0,33 l **2.9**

Zitrone 0,33 l **2.9**

ALCOHOLFREI

• **FASSBIERE** •
0,3 oder 0,5 l

	0,3 l	0,5 l
	↓	↓
"Trübi"	3.3	5
Naturtrübes, süffiges, spritziges Pils		
"Herbi"	3.3	5
Klares, herbes Pils		
"Malzi"	3.3	5
Rotblondes, süssliches, malziges Pils		
"Hamburger Alsterwasser"	3.3	5
Sprite mit Bier		

• **FLASCHENBIERE** •
auch alkoholfrei

Schneider Weisse	0,5 l	4.9
Hefe hell		
Schneider Weisse	0,5 l	4.9
Alkoholfrei		
Clausthaler	0,33 l	3.6
Alkoholfrei		

• **REGIONAL** •
Craftbeer aus der Flasche

Mashsee Hafensänger	0,33 l	4.6
6,1 % Alc. Lager Hefe. Schwarz, Röst- u. Karamellnoten, malzbetont, fruchtig leicht.		
Mashsee Trainingslager	0,33 l	4.6
5,5 % Alc. Lager. Untergärig, Hopfenaromatik von Kräutern, Ananas, Maracuja u. Zitrus,		
Mashsee Beverly Pils	0,33 l	4.6
4,7 % Alc. Lager Hefe. Kalt gehopft, infiltriert: Mango-, Ananas- u. Zitrusaromen. Angenehme Hopfenbittere.		
Odin Trunk Honigbier	0,5 l	4.5
4,7 % Alc. Lager Hefe. Feinstes Malz, bester Hopfen, echter Bienenhonig.		
Rügener Insel Kap	0,33 l	4.9
5,6 % Alc. Oatmeal Stout. Tiefschwarz, Espresso-Note, cremiger Trunk, mit hohem Hafer- u. Weizenmalzanteil.		
Rügener Insel Kreide	0,33 l	4.9
5,6 % Alc. Fruchtiger Duft, feinperliger, subtil prickelnd, dezentes Säurespiel.		
Dachs "Negrito Stout"	0,33 l	4.9
5,5 % Alc. Craftbeer mit Röstaromen von Kaffee und Schokolade.		

BIERE

• WEISSWEIN •

0,75 l 0,2 l
↓ ↓

Scheurebe 6.9

halb trocken, Weingut Frölich Hake,
Saale Unstrut

Grüner Silvaner 24 6.9

QBA, trocken, Weingut Bähr, Nahe

Grauburgunder Schneider 29 7.9

QBA, trocken, Weingut Schneider, Pfalz

Grauburgunder Sonett 24 6.9

QBA, trocken, Weingut Heger, Baden

Tonschiefer Riesling 36 7.5

QBA, trocken, Weingut Dönnhof, Nahe

Grüner Veltliner 25

QBA, trocken, Weingut Pfaffl,
Niederösterreich

Blanc de Noir 29

QBA, trocken, Forster Winzer, Pfalz

Weisser Riesling

Illumino Burgberg 34

QBA, trocken, Weingut Bettenheimer,
Rheinhessen

• ROTWEIN •

0,75 l 0,2 l
↓ ↓

Hamballe Trollinger 6.9

mit Lemberger halbtrocken,
Weinkellerei Hohenlohe Württemberg

Ursprung 28 7.9

trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

Primitivo Manduria 27 7.9

DOC, trocken, Santera, Italien

Black Print 39

trocken, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Weingut Markus Schneider, Pfalz

Shiraz Us De Kap 33

trocken, Barrique, Weingut Werner Näkel,
Südafrika

Vet Rooi Olifant 42

trocken, Barrique, Schneider / Steytler,
Stellenbosch

Merlot Borgo Molino 26

Piemonte Italien

Chianti Classico 28

15 COCD, Borgo Scopeto, Italien

• ROSÉWEIN •

Rotling 0,2 l 6.9

Weingut Bähr, Nahe

WEINE

• APERITIFS •

Riesling Sekt 0,1 l **5.9**
extra trocken

Spätburgunder Rosé 0,1 l **5.9**
Sekt trocken

Prisecco 0,1 l **4.9**
"Manufaktur Geiger"
Zweitgelt-Lembergertraube / Rote Bete

Aperol Spritz 0,2 l **6.9**

Aperol Rhabarber 0,2 l **7.5**

Aperol Maracuja 0,2 l **7.5**

Ramazotti Rosato 0,2 l **6.9**
Hibiskus/ Orange / Prosecco

Port Tonic 0,2 l **6.9**
Weißer Portwein / Tonic / Limette / Minze

Birnen Gin-Tonic 0,2 l **6.9**
Birnenlikör / Gin Sul / Tonic

Negroni Spritz 0,2 l **6.9**
Campari / Martini rosso / Gin / Sekt

Martini 5 cl **4.9**
bianco oder rosso

• DIGESTIFS •

Alchimistenschnaps 2 cl **2.9**
Kräuterschnaps aus der Heide

**Alchimistenschnaps
mit Eis und Limette** 4 cl **4.9**

Ratzeputz 2 cl **2.9**
Heidekräuter mit Ingwer

Heidegeist 2 cl **2.9**
Bestehend aus 31 Heidekräutern

Baileys 4 cl **4.9**

Molinari Sambuca 2 cl **3.2**

Lantenhammer Brände ... 2 cl **4.5**
Haselnussgeist, Williamsbrand,
Marillenbrand oder Obstbrand

**Piekfeine Brände /
Birgitta Rust** 2 cl **6.9**
Obstcuvee, Waldhimbeergeist,
Haselnussgeist, Williamsbrand,
Quittenbrand oder

Brandy & Cognac
Osborne Veterano 2 cl **4.5**
Otard V.S.O.P. 2 cl **4.5**
Remy Martin V.S.O.P. 2 cl **4.5**

APERITIFS / DIGESTIFS