

• 12 - 17 UHR •  
*Middag*

**Knusper-Backfisch** ..... 13.9  
Kartoffelsalat / Gurkensalat / Remoulade

---

**Rindergulasch** ..... 14.9  
Pilze / Speck & Croutons /  
Kartoffelstampf

---

**Roastbeef kalt** ..... 14.9  
rosa gebraten / Remoulade /  
Bratkartoffeln

---

**Pfifferlingsrührei** ..... 13.9  
Bratkartoffeln / Salatbouquet

---

**Glückstädter Sommermatjes** ..... 13.5  
Sylter Sosse / Bratkartoffeln / Salat



**Und sonst so?**

*Probieren Sie unser hausgemachtes Eis.  
Fragen Sie uns gern nach den Sorten.*



MITTAG



• 12 - 17 UHR •  
*Middag*

**Original Wiener Schnitzel** ..... 18.5  
Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat

---

**Hähnchengeschnetzeltes** ..... 13.5  
Champignonrahm / Kartoffelkroketten

---

**Pasta Pfifferlinge ( Vegi )** ..... 13.5  
a la Creme / Frühlingslauch /  
Cherrytomaten  
+ Rinderfiletspitzen ..... 5.0

---

**Steinpilzrisotto ( Vegi )** ..... 14.5  
+ Rinderfiletspitzen ..... 5.0

---

**Kutterscholle** ..... 21.9  
Finkenwerder Art  
ausgelassener Speck / Bratkartoffeln /  
Gurkenrahmsalat



**Und sonst so?**

*Probieren Sie unser hausgemachtes Eis.  
Fragen Sie uns gern nach den Sorten.*



MITTAG



## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Gratinierter Ziegenkäse** ..... 13.5

Baby Leaf Salad / Balsamico /  
Nüsse / Beeren / Honig

#### **Tafelspitz & Garnelen** ..... 14.5

Asia Style  
Sesam / Mango / Ingwer / Wakame /  
Wasabimayonnaise

#### **Gurkenrahmsalat** ..... 5.5

Zitrone / Schnittlauch / Dill

#### **Frühlingsalat- Knusperschüssel** ..... 6.5

Balsamico / Pesto / Parmesan

#### **Krabben-Avocado Cocktail** ... 9.5

Zitrone / Schalotten / Römersalat  
Cocktailsosse

#### **Tomatencremesuppe** ..... 5.5

Basilikumpesto / Brotchips

#### **Büsumer Krabbensuppe** ..... 9.5

Cognac / Krabben

## • VEGETARISCH •

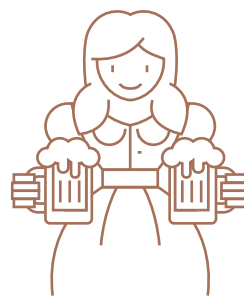
### *Grüntefreten*

#### **Bandnudeln Pfifferlinge** ..... 18.5

a la Creme / Frühlingslauch / Trüffel  
+ Rinderfiletspitzen ..... 5.0

#### **Pasta Büffelmozzarella** ..... 18.5

Basilikumpesto / Cherrytomaten /  
Cashewnüsse / Wildkräutersalat



### **Altes Brauhaus seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde  
erstmalig 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*

**Geschmorte Lammhaxe** ..... 21.9  
Rosmarinjus / Pilze & Bohnen /  
Heideknollen aus dem Ofen

**Filetspitzen  
Vom Weideochsen** ..... 25.9  
Pfeffer-Cognac-Sosse / Pilze /  
Bratkartoffeln

**Kikok Bio Hähnchenbrust** .... 23.5  
Ofengemüse / Basilikumpesto /  
Parmesan / Kartoffelgnocchi

**Original Wiener Schnitzel** ..... 24.9  
Bratkartoffeln  
**ODER** Hausgemachter Kartoffelsalat /  
Preiselbeeren / Zitrone / Gurkensalat  
+ Pilze a la Creme ..... 5.0

**Entrecote Mastercut** ..... 28.5

**Tomahawk Duroc Schwein** ..... 22.9

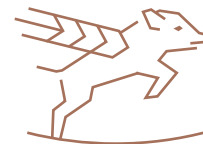
*Steakhouse Frites / Trüffelmayo /  
Caesar Salad /  
Kräuter-Peperonibutter*

• **FISCH** •  
*Fisch*

**Kutterscholle** ..... 21.9  
Finkenwerder Art mit krossem Speck /  
Bratkartoffeln & Gurkenrahmsalat  
+ Büsumer Krabben ..... 7.5

**Glückstädter Matjesfilets** ..... 21.5  
Sylter Sosse / Nordseekrabben /  
grüne Bohnen & Bratkartoffeln

**Butterfischfilet** ..... 22.5  
Erbsenpüree / Limonenschaum /  
Sommergemüse



**Was bedeutet  
das Logo?**

» Wir haben die Lüneburger Geschichte 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 •

### *Slickeree*

**Zitronengras-  
Crème Brûlée** ..... 9.5  
Joghurteis

**Weisse Schoko Panna Cotta** . 4.9  
Beerenragout

**Hausgemachtes Eis**  
Je Kugel ..... 2.3  
Fragen Sie uns nach den saisonalen  
und aktuellen Eissorten.

### Unverträglichkeiten?

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

## • DIGESTIFS •

### *Achteran*

#### Brände

Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 4.9  
Williamsbrand ..... 2 cl ..... 4.9  
Marillenbrand ..... 2 cl ..... 4.9

#### Piekfeine Brände / Birgitta Rust

Obstcuvee ..... 2 cl ..... 6.9  
Waldhimbeergeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Williamsbrand ..... 2 cl ..... 6.9  
Quittenbrand ..... 2 cl ..... 6.9  
Zwetschge ..... 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,  
Grapefruit

**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 ..... **3.2**

**Fanta** ..... 0,3 l ..... **3.2**

**Sprite** ..... 0,3 l ..... **3.2**

**Spezi** ..... 0,3 l ..... **3.2**

## • LIMONADEN •

### Fritz Limonade

Orange ..... 0,33 l ..... **2.9**

Wassermelone ..... 0,33 l ..... **2.9**

Zitrone ..... 0,33 l ..... **2.9**

ALKOHOLFREI

• **FASSBIERE** •  
*0,3 oder 0,5 l*

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

• **FLASCHENBIERE** •  
*auch alkoholfrei*

<b>Schneider Weisse</b> .....	0,5 l	<b>4.9</b>
Hefe hell		
<b>Schneider Weisse</b> .....	0,5 l	<b>4.9</b>
Alkoholfrei		
<b>Clausthaler</b> .....	0,33 l	<b>3.6</b>
Alkoholfrei		

• **REGIONAL** •

*Craftbeer aus der Flasche*

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

BIERE

## • WEISSWEIN •

0,75 l   0,2 l  
↓   ↓

### **Scheurebe** ..... 6.9

halbrocken, 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

### **Philipp Kuhn Riesling** ..... 7.5

QBA, trocken, Weingut Kuhn, Pfalz

### **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,  
Rhein Hessen

## • 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

## • ROSÈWEIN •

### **Rosè** 0,2 l ..... 7.5

Weingut Carl Erhard, Rheingau

WEINE

## • APERITIFS •

**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**

**Jägermeister** ..... 2 cl ..... **2.6**

Haselnussgeist, Williamsbrand,  
Marillenbrand oder Obstbrand

**Piekfeine Brände /  
Birgitta Rust** ..... 2 cl ..... **6.9**

Obstcuvee, Waldhimbeergeist,  
Haselnussgeist, Williamsbrand,  
Quittenbrand, Zwetschge

**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