

• VORSPEISEN •

Vorköst

**Süßkartoffel-
Erdnuss Suppe** 8.5

Rotgarnelen & Zitronengras

Gratinierte Zwiebelsuppe 7.5

Weisswein / Thymian /
Bergkäse / Croutons

Carpaccio vom Rind 13.5

Kräuterseitlinge / Parmesanspäne /
Trüffelcreme

Rindertatar 14.5

klassisch serviert / Röstbrot

Knusperschüssel 6.9

Feldsalat in Speckdressing /
Pancetta / Ei / Croutons & Parmesan

Gurkenrahmsalat 5.5

Gratinierter Ziegenkäse 13.5

Baby Leaf Salad / Nüsse /
Rote Bete / Thymianhonig

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Rote Bete Risotto 18.5

Ziegenfrischkäse / Rucola /
Walnüsse

Kürbis-Ricotta Ravioli 18.5

Ofenkürbis / Curryrahm /
Cherrytomaten / Parmesanspäne



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

Tomahawk Duroc Schwein 25.9
Entrecote Dry Aged 350 G 32.5
Rinderfiletmedaillons 29.9

Steakhouse Frites / Trüffelmayo /
Kräuterbutter / Baby Leaf Salad

Kalbsleber Berliner Art 24.5

Rotwein-Zwiebelsosse /
Kartoffelstampf / Äpfel & Zwiebeln

Original Wiener Schnitzel 24.9

Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat /
Preiselbeeren & Zitrone

Filetspitzen Stroganoff 25.9

Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat /
Rote Bete

Hirschsauerbraten 26.9

Süskartoffelpüree / Rosenkohl

**Wer steht hinter dem
Alten Brauhaus?**

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

• **FISCH** •
Fisch

Kutterscholle 22.5

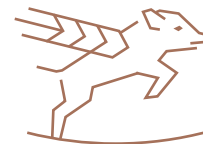
Finkenwerder Art /
Bratkartoffeln / Gurkenrahmsalat

Hamburger Pannfisch 25.9

von Nordseefischen / Bratkartoffeln /
Blattspinat / grobe Senfsosse

Kabeljaufilet 26.5

Meerrettichschaum /
Rote Bete Risotto / Spargolini



**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 •

Slickeree

**Vanille-
Crème Brûlée** 8.5
Mangoeis & Ragout

Saftiger Schokokuchen 8.5
Weinbeeren & Vanillecremeeis

Hausgemachtes Eis
Je Kugel 2.3
Mango / Vanille / Salzkaramell /
Cheesecake

Unverträglichkeiten?

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

• DIGESTIFS •

Achteran

Brände von Birkenhof
Williamsbrand 2 cl 4.9
Marillenbrand 2 cl 4.9

Piekfeine Brände / Birgitta Rust / zweifach gebrannt

Rote Bete Geist 2 cl 6.9
Waldhimbeergeist 2 cl 6.9
Haselnussgeist 2 cl 6.9
Aprikosenbrand 2 cl 6.9
Quittenbrand 2 cl 6.9
Wildpfirsichbrand 2 cl 6.9
Walnussgeist 2 cl 6.9
Zwetschgenbrand 2 cl 6.9
Schlehenbrand 2 cl 7.9

• 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