

• VORSPEISEN • *Vorköst*

**Lüneburger
Hochzeitssuppe** 7.5
hausgemachte Rinderkraftbrühe /
Mark- und Fleischklößchen /
Eierstich & Wurzelgemüse

**Schaumsuppe
von Maronen** 8.9
mit weißem Portwein gekocht /
Williams Birne / Zimt /
geräucherte Entenbrust

Carpaccio vom Ochsen 14.9
handplattiert /
Champignons / Parmesanspäne /
Olivenöl extra vergine / Pinienkerne

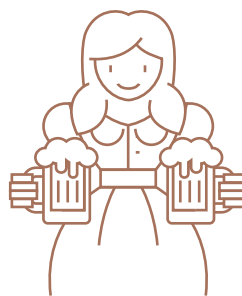
Oma´s Gurkenrahmsalat 6.9
Creme Fraiche / Schnittlauch /
Dill / Zitrone /
Weißweinessig

**Gratinierter
Ziegenfrischkäse** 14.9
marinierter Feldsalat
mit Walnußvinaigrette /
Mango-Chili-Chutney

• VEGETARISCH • *Grüntefreten*

Steinpilzgnocchi 18.9
frische Waldpilze a la creme /
Schnittlauch & Knoblauch

Kürbis-Ricotta Ravioli 19.5
gratinierter Ziegenfrischkäse /
geröstete Kürbiskerne / Curryrahm



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*

Filetspitzen Stroganoff 28.9

Pilze & saure Gurke /
Gurkenrahmsalat /
knusprige Bratkartoffeln

Brust & Keule von der Bauernente 33.5

knusprig gebraten /
Orangenhjus / glasierter Rotkohl /
abgeschmelzte Kartoffelklöße

Original Wiener Schnitzel 26.9

Parmesan-Knusperfritten /
Trüffelmayo / Gurkenrahmsalat /
Zitrone / Preiselbeeren

Rinderfilet ca. 230 g 36.5

Rotweinschalottensoße /
getrüffeltes Kartoffelpüree /
Waldpilze & Herbstgemüse

Wer steht hinter dem Alten Brauhaus?

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

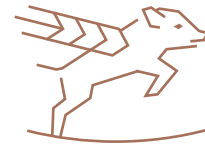
• FISCH • *Fisch*

Hamburger Pannfisch 29.5

knusprig gebratene Filets
vom Ostseedorsch /
grobe Senfsoße / Blattspinat /
Bratkartoffeln

Doradenfilets 28.5

Kartoffel-Oliven-Creme /
geschmorte Paprika / Kapern /
Basilikumpesto



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

**Karamellisierter
Kaiserschmarrn** 14.5
Apfelkompott / Vanilleeis

Schokoladenmalheur 10.5
lauwarmer Schokokuchen /
flüssiger Kern /
Bourbon Vanillecremeeis

**Hausgemachtes Vanilleeis
& heiße Kirschen** 9.5

Unverträglichkeiten?

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

• **DIGESTIFS** •
Achteran

Brände von Birkenhof

Williamsbrand2 cl 4.9
Marillenbrand2 cl 4.9
Alte Himbeere2 cl 4.9

Piekfeine Brände /

**Birgitta Rust /
zweifach gebrannt**

Waldhimbeergeist2 cl 6.9
Haselnussgeist2 cl 6.9
Quittenbrand2 cl 6.9
Fichtensprossengeist.....2 cl 6.9
Alter Zwetschgenbrand2 cl 6.9
Schlehenbrand2 cl 7.9
Rote Bete Geist2 cl 7.9
Wildpfirsichbrand2 cl 7.9

• **KAFFEE & TEE** •

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 3.5
Cafe Creme 3.5
Cappuccino..... 3.8
Latte Macchiato 3.8
Milchkaffee 3.8

Espresso 3.5
Espresso Double 4.9
Espresso Macchiato 3.9
Heiße Schokolade 3.9

Glas Tee "Keo"

Bio Pfefferminze 3.7
Rooibos Karamell 3.7
Darjeeling 3.7
Kräuter Ingwer 3.7

DESSERT / KAFFEE / TEE