

## • VORSPEISEN • *Vorköst*

### **Lüneburger Hochzeitssuppe** ..... 7

hausgemachte Rinderkraftbrühe /  
Mark- und Fleischklößchen /  
Eierstich & Wurzelgemüse

### **Schaumsuppe von der Schwarzwurzel** ..... 9

Ahle Blutwurst / Trüffel

### **Tatar vom Weideochsen** ..... 16

klassisch angemacht mit Kapern /  
Cornichons / Schalotten & Eigelb /  
Senf-Pfeffercremé

### **Gegrillte Calamaretti** ..... 16

Kichererbsencremé / Petersilienöl /  
Peperoni & junger Knoblauch

### **Rote Beete Carpaccio** ..... 14

Picandou Ziegenfrischkäse /  
Beeren & karamellisierte Walnüsse

### **Feldsalat** ..... 7

Kartoffel-Speckdressing / Bacon /  
Parmesanspäne / Brotchips

## • VEGETARISCH • *Grüntefreten*

### **Waldpilzrisotto** ..... 19

Winterrüben / Wildkräutersalat /

### **Südtiroler Spinatknödel** ..... 16

Gorgonzolasoße / Radicchio /  
Walnüsse / 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*

**Alt Wiener Tafelspitz** ..... 26  
Schnittlauchsoße / Apfelkren /  
Cremespinat /  
Kartoffelstampf

**Geschmorte  
Ochsenbäckchen**..... 29  
kräftige Rotweinjus / Pilzrisotto /  
Wintergemüse & Buchenpilze

**Original Wiener Schnitzel** ..... 28  
aus dem Milchkalbsrücken  
geschnitten / hausgemachter  
Kartoffelsalat mit Essig & Öl /  
Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing /  
Preiselbeeren & Zitrone

**Duroc Tomahawksteak** ..... 32  
vom glücklichen Schwein /  
glasierter Maiskolben / Kräuterbutter /  
Knusperfritten & Rauchmayo

### **Wer steht hinter dem Alten Brauhaus?**

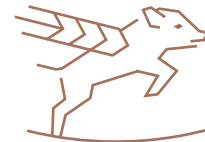
» *Wir sind die Geschwister Beatrix  
und Alex Korte und führen das Alte  
Brauhaus in zweiter Generation.* «

## • FISCH •

### *Fisch*

**Lofoten Kabeljau** ..... 29  
Pommery Senfsoße /  
Blattspinat /  
Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

**Kross gebratenes  
Elbzanderfilet** ..... 28  
Chili-Rahmsauerkraut /  
gebratene Ahle Blutwurst /  
Kartoffel-Schnittlauchcremé



### **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.* «

• **SÜSSES** •  
*Slickeree*

**Karamellisierter  
Kaiserschmarrn** ..... 15  
(ca. 20 min Zubereitungszeit)  
hausgemachtes Apfelkompott /  
Bourbon Vanilleeis

**Schokoladenmalheur** ..... 11  
lauwarmer Schokokuchen /  
flüssiger Kern /  
Bourbon Vanillecremeeis

**Hausgemachtes Eis je Kugel** ..... 3  
fragen Sie gern nach unseren Sorten

**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  
Alte Himbeere ..... 2 cl ..... 4.9

**Piekfeine Brände /  
Birgitta Rust /  
zweifach gebrannt**  
Waldhimbeergeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Haselnussgeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Quittenbrand ..... 2 cl ..... 6.9  
Fichtensprossengeist ..... 2 cl ..... 6.9  
Alter Zwetschgenbrand ..... 2 cl ..... 6.9  
Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 7.9  
Rote Bete Geist ..... 2 cl ..... 7.9  
Wildpfirsichbrand ..... 2 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