

## • VORSPEISEN • *Vorköst*

**Lüneburger  
Hochzeitssuppe** ..... 7  
hausgemachte Rinderkraftbrühe /  
Mark- und Fleischklößchen /  
Eierstich & Wurzelgemüse

**Süßkartoffel-  
Schaumsuppe** ..... 9  
Ingwer / Peperoni / Shitake / Erdnüsse

**Tatar vom Weideochsen** ..... 16  
klassisch angemacht mit Kapern /  
Cornichons / Schalotten & Eigelb /  
Senf-Pfeffercremé

**Gegrillter Octopus** ..... 19  
weiße Bohnencremé / Petersilienöl /  
Chorizo / schwarzer Knoblauch

**Rote Bete Carpaccio** ..... 14  
Picandou Ziegenfrischkäse /  
Beeren & karamellierte Walnüsse

**Feldsalat** ..... 7  
Kartoffel-Speckdressing / Bacon /  
Parmesanspäne / Brotchips

## • VEGETARISCH • *Grüntefreten*

**Süßkartoffelcremé** ..... 22  
Kokosschaum / Wokgemüse /  
geröstete Erdnüsse / Teriyaki

**Südtiroler  
Spinatknödel** ..... 19  
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 / Kartoffelstampf /  
Frühlingsgemüse & Shitakepilze

#### **Original Wiener Schnitzel** ..... 28

aus dem Milchkalbsrücken  
geschnitten / hausgemachter  
Kartoffelsalat mit Essig & Öl /  
Feldsalat in Speckdressing /  
Preiselbeeren & Zitrone

#### **Duroc Tomahawksteak** ..... 33

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*

#### **Island-**

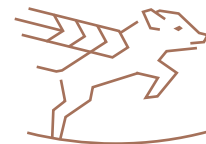
#### **Kabeljaufilet** ..... 29

Pommery Senfsoße /  
Blattspinat /  
Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

#### **Gebratenes**

#### **Bio-Saiblingsfilet** ..... 32

Mandelbutter /  
Kräuterkartoffeln /  
Frühlingsalat in Buttermilchdressing



### **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. «

• **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  
von Birgitta Rust Manufaktur  
zweifach gebrannt**  
Walnußgeist ..... 2 cl ..... 7.9  
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  
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 Grüner Tee ..... 3.7  
Rooibos Karamell ..... 3.7  
Darjeeling ..... 3.7  
Früchte ..... 3.7

DESSERT / KAFFEE / TEE