

• VORSPEISEN • *Vorköst*

Büsumer Krabbensuppe 14
Büsumer Krabben / Cognac / Sahne

Parmesanschaumsuppe 9
Auberginen Caponata

Würziges Ochsentatar 18
klassisch angemacht mit
Cornichons / Schalotte(n /
Kapern & Cognac /
Meerrettichschaum & Kresse

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

Tomaten-Brotsalat 15
mit Burrata di Andria
(cremige Form vom Mozzarella)
bunte Bio-Tomaten / Basilikum /
Schalotten-Kräutervinaigrette

**Feldsalat
in Speckdressing** 7
Bacon / Parmesanspäne / Brotchips

• VEGETARISCH • *Grüntefreten*

**Südtiroler
Spinatknödel** 19
Gorgonzolasoße /
Radicchio /
Walnüsse /
Parmesanspäne

**Ricotta-Ravioli
mit Spargel & Burrata** 22
Wildkräutersalat /
Basilikumpesto



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

**Schwäbischer
Zwiebelrostbraten** 34

Rotwein-Schalottenjus /
Röstzwiebeln /
Käsespätzle /
Feldsalat in Speckdressing

**Geschmorte
Ochsenbäckchen**..... 29

kräftige Rotweinjus /
Kartoffelstampf /
Pilze & wilder Brokkoli

Original Wiener Schnitzel 29

aus dem Milchkalbsrücken
Knusperfritten mit Trüffelcreme /
Feldsalat in Speckdressing /
Preiselbeeren & Zitrone

Tomahawk vom Duroc 32

vom glücklichen Landschwein /
glasierter Maiskolben /
Kräuter-Peperonibutter /
Knusperfritten & Trüffelmayo

• **FISCH** •
Fisch

**Island-
Kabeljaufilet** 29

Pommery Senfsoße /
Blattspinat /
Röstzwiebeln & Kartoffelpüree

**Spargelravioli
mit Rauchlachs**..... 24

a` la creme /
bunter Spargel /
Ofentomaten /
Schnittlauch

**Wer steht hinter dem
Alten Brauhaus?**

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

• SÜSSES •

Slickeree

Crème Brûlée 11
Himbeereis

Schokoladenmalheur 11
lauwarmer Schokokuchen /
flüssiger Kern /
Bourbon Vanillecremeeis

Hausgemachtes Eis je Kugel 3.5
fragen Sie gern
nach unseren wechselnden Sorten

Unverträglichkeiten?

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

• DIGESTIFS •

Achteran

Brände von Birkenhof

Williamsbrand 2 cl 5.5
Marillenbrand 2 cl 5.5
Haselnußgeist 2 cl 5.5
Alte Himbeere 2 cl 5.5

Piekfeine Brände

**von Birgitta Rust Manufaktur
zweifach gebrannt**

Quittenbrand 2 cl 7.9
Rote Beete Geist..... 2 cl 7.9
Alter Zwetschgenbrand 2 cl 7.9
Schlehenbrand 2 cl 8.9
Wildpfirsichbrand 2 cl 8.9

Grappa

Nonino Riserva 2 cl 8.5
Nonino Moscato 2 cl 8.5

• KAFFEE & TEE •

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee 3.7
Cafe Creme 3.8
Cappuccino..... 4.2
Latte Macchiato 4.2
Milchkaffee 4.5

Espresso 3.7
Espresso Double 4.9
Espresso Macchiato 4.2
Heiße Schokolade 4.2

Glas Tee "Keo"

Bio Grüner Tee 3.9
Rooibos Karamell 3.9
Darjeeling 3.9
Früchte 3.9

DESSERT / KAFFEE / TEE