

• VORSPEISEN •

Vorköst

Curry-Kürbisrahmsuppe 9

Kernöl / Kürbiskerne /

Pfifferlingsschaumsuppe 11

Bacon / Croutons / Schnittlauch

Tatar vom Weideochsen 18

klassisch angemacht /
Wachtelei / Röstbrot

Ceviche

vom Island Kabeljau 16

Leche de Tigre (Limette / Zwiebel /
Koriander / Chili / Staudensellerie)

Gebackener Blumenkohl 12

Curry-Frischkäsedip

Kross gebratener

Duroc Schweinebauch 16

Teriyakilack / Harissakraut /
Misohollandaise

Oma´s Gurkenrahmsalat 9

Creme Fraiche / Dill / Schnittlauch

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Pasta &

Waldpilze a la cremé 24

frische Waldpilze /
Schnittlauch /
Trüffelöl

Südtiroler Spinatknödel 19

Gorgonzolasoße /
Radicchio /
karamellierte Haselnüsse /
Parmesanspäne



Altes Brauhaus seit 1505

» Dieses einmalige Haus wurde
erstmal 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

Original Wiener Schnitzel 29
Knusperfritten / Trüffelmayo /
Gurkenrahmsalat /
Preiselbeeren & Zitrone

**Schwäbischer
Zwiebelrostbraten** 35
Schalotten-Rotweinjus /
Röstzwiebeln /
handgeschabte Käsespätzle /
Gurkenrahmsalat

**Geschmorte
Ochsenbäckchen**..... 32
kräftige Merlotjus /
Blumenkohlcremé /
Waldpilze & getrüffelter Spitzkohl

Spare Ribs vom Duroc 32
Teriyakilack / Sesam / Chili /
Knusperfritten / Asia-Gurkensalat

**Rindergeschnetzeltes
Stroganoff** 29
saure Gurke & Champignons /
Bratkartoffeln & Gurkenrahmsalat

• **FISCH** •
Fisch

Hamburger Pannfisch 31
kross gebratene Nordseefische /
Pommery Senfsoße /
Bratkartoffeln & Blattspinat

Garnelen-Fischcurry 31
Kokosmilch / Koriander / Limette /
Shitake / Peperoni / Frühlingslauch /
Basmatireis / Sesam

**Wer steht hinter dem
Alten Brauhaus?**

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

• SÜSSES •

Süßkoree

Crème Brûlée	12
Himbeereis	
—	
Schokoladenmalheur	12
lauwarmer Schokokuchen / flüssiger Kern / Vanillecremeeis	
—	
Karamellierter Kaiserschmarrn	15
(ca. 20 min. Zubereitungszeit) Apfelkompott & Vanilleeis /	
—	
Hamburger Rote Grütze	12
Vanillesoße & Eis	

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

Pieckfeine 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

Glas Tee "Keo"

Bio Grüner Tee	3.9
Rooibos Karamell	3.9
Darjeeling	3.9
Früchte	3.9

DESSERT / KAFFEE / TEE