

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Thai Curry Schaumsuppe** ..... 12

Spicy Lachstatar /  
Limette / Koriander / Sesam

#### **Parmesanschaumsuppe** ..... 12

Auberginen Caponata

#### **Tatar vom Weideochsen** ..... 18

klassisch angemacht /  
Kapern / Cornichons /  
Wachtelei / Röstbrot

#### **Rote Bete Carpaccio** ..... 16

Picandou Ziegenkäse /  
karamellierte Walnüsse /  
Beeren

#### **Gebratene Rotgarnelen** ..... 18

Pimientos de Padron / Aioli /  
Olivenöl & Meersalz

#### **Dreierlei Crostini** ..... 12

gratinierter Ziegenkäse / Salat  
Auberginentatar / Parmesanspäne  
Rauchlachs & Wasabicreme

## • VEGETARISCH •

### *Grünvegetarisch*

#### **Waldpilzrisotto** ..... 24

Schnittlauch /  
Trüffelschaum

#### **Südtiroler Spinatknödel** ..... 19

Gorgonzolasoße /  
Radicchio /  
karamellierte 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*

#### **Original Wiener Kalbsschnitzel** ..... 32

##### **#unserklassiker**

knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème / Preiselbeeren /  
Feldsalat in Speckdressing

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** ..... 36

Rotweinjus / Käsespätzle /  
Feldsalat in Speckdressing

#### **Sauerbraten vom Friesenrind** ..... 32

Spitzkohl / Speckknödel /  
bunte Winterrüben

#### **Kalbsleber Peters Farm** ..... 32

Balsamicojus /  
Kartoffelstampf / Blattspinat /  
Äpfel & Röstzwiebeln

#### **Holsteiner Rinderfilet** ..... 42

Sauce Béarnaise / Blattspinat /  
gebratene Pilze / Amazing Fries

## • FISCH •

### *Fisch*

#### **Lofoten Kabeljau** ..... 32

##### **#norddeutscherklassiker**

Birnen / Bohnen / Speck /  
Büsumer Krabben

#### **Tuna rare gebraten** ..... 34

Sesamkruste /  
Teriakilack /  
Wokgemüse /  
Süßkartoffelcrème

### **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** ..... 12  
Himbeereis

**Schokoladenmalheur** ..... 12  
lauwarmer Schokokuchen /  
flüssiger Kern / Vanillecremeeis

**Karamellisierter  
Kaiserschmarrn** ..... 15  
( ca. 20 min. Zubereitungszeit )  
Zwetschenröster & Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis je Kugel** . 3.5  
fragen Sie gern unser Servicepersonal  
nach den Sorten

### Unverträglichkeiten?

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

## • DIGESTIFS •

### *Achteran*

### Brände von Birkenhof

Williamsbrand ..... 2 cl ..... 5.9  
Marillenbrand ..... 2 cl ..... 5.9  
Haselnußgeist ..... 2 cl ..... 5.9  
Alte Himbeere ..... 2 cl ..... 5.9

### Piekfeine Brände

#### von Birgitta Rust Manufaktur zweifach gebrannt

Quittenbrand ..... 2 cl ..... 8.9  
Rote Beete Geist..... 2 cl ..... 8.9  
Alter Zwetschgenbrand ..... 2 cl ..... 8.9  
Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 10.9  
Wildpfirsichbrand ..... 2 cl ..... 9.9

### Grappa Giare

Chardonnay ..... 2 cl ..... 9.9  
Amarone ..... 2 cl ..... 9.9  
Gewürztraminer ..... 2 cl ..... 9.9

## • KAFFEE & TEE •

### Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ..... 3.9  
Cafe Creme ..... 4.2  
Cappuccino..... 4.9  
Latte Macchiato ..... 4.9  
Milchkaffee ..... 4.9  
Espresso ..... 3.7  
Espresso Double ..... 4.9  
Espresso Macchiato ..... 4.2

### Glas Tee "Keo"

Bio Minze ..... 4.9  
Rooibos Karamell ..... 4.9  
Darjeeling ..... 4.9  
Earl Grey..... 4.9  
Ananas-Papaya..... 4.9  
Kräuter-Granatapfel..... 4.9

DESSERT / KAFFEE / TEE