

• VORSPEISEN •

Vorköst

Thai Curry Schaumsuppe 12
Spicy Lachstatar /
Limette / Koriander / Sesam

Alex`s Hummerbisque 15
Nordseekrabben / Cognac

Rote Beete Carpaccio 16
Ziegenfrischkäse / Beeren & Nüsse

Creamy Beef Tatar 18
Guacamole / Wachtelei / Röstbrot

Oktopus vom Grill 22
#unserklassiker
weiße Bohnencrème / Gremolata

Gebratene Gambas 18
Pimientos de Padron / Aioli

**Original Hamburger
Seemannslabskaus** 14
#norddeutscherklassiker
Wachtelei / rote Bete / Rollmops

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

**Bärlauch-
Wildkräuter-Risotto** 22
+ 5 gebratene Rotgarnelen 9

Pilzravioli 22
in Nußbutter /
Waldpilze & 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

Geschmortes

Ochsenbäckchen 35

Portweinjus / Bärlauchrisotto /
Pilze / Frühlingsgemüse

Rinderfiletspitzen

Stroganoff 32

Gewürzgurke / Champignons /
Creme Fraiche / Rote Bete /
kleine gebratene Kartoffeln

Schwäbischer

Zwiebelrostbraten 36

Rotweinjus / Röstzwiebeln /
Feldsalat in Speckdressing / Drillinge

Holsteiner Rinderfilet 42

Sauce Béarnaise / Blattspinat /
gebratene Pilze / Amazing Fries

• FISCH •

Fisch

Gebratenes

Kabeljaufilet 32

#norddeutscherklassiker

grobe Senfsoße /
Blattspinat & Kartoffelstampf

Yellow Fin Tuna

rare gebraten 34

Sesamkruste /
Teriakilack /
Wokgemüse /
Süßkartoffelcrème

**Zum Teilen:
alles in die Mitte**

**Ossobuco vom
Wiesenkalm
für 2 Personen**

Gremolata / Focaccia /
Risotto & Schmorgemüse

34 p.P.

FLEISCH & FISCH

• SÜSSES •

Slickeree

Crème Brûlée 12
Himbeereis

Schokoladenmalheur 12
lauwarmer Schokokuchen /
flüssiger Kern / Vanillecremeeis

Heiße Liebe 9
hausgemachtes Vanilleeis mit
heißen Kirschen

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