

## • VORSPEISEN •

*Vorköst*

### Getrübete Schwarzwurzelcremesuppe ..... 12

Bündnerfleisch & Schnittlauchspitzen

### Lüneburger Hochzeitssuppe ..... 10

feinste Tafelspitzbrühe / Eierstich /  
Fleischklößchen / Wurzelgemüse

### Rote Bete Carpaccio ..... 18

Picandou Ziegenfrischkäse /  
marinierte Beeren & Karamellnüsse

### Vitello Tonnato ..... 19

Rosa Kalbsrücken /  
Thunfischcrème / Kapernäpfel

### Gebratene Wildfanggarnelen ..... 19

Pimientos de Padron / Aioli /  
Olivenöl & Meersalz

### Knusperschüssel ..... 9

Feldsalat in Speckdressing /  
Brotchips & Parmesanspäne

### Beef Tatar vom Mastochsen ..... 21

klassisch zubereitet /  
Wachtelei & Röstbrot

## • VEGETARISCH •

*Grüntefreten*

### Safran Fenchelrisotto ..... 24

Ofentomaten & Artischocken /  
gratinierter Ziegenfrischkäse /  
Parmesanspäne

### Allgäuer Käsespätzle ..... 24

handgeschabt /  
Bergkäse /  
Röstzwiebeln &  
Gurkenrahmsalat



### 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 /  
Feldsalat in Speckdressing /  
Zitrone & Preiselbeeren

#### Kalbsleber Berliner Art ..... 31

Portweinjus /  
Kartoffel-Schnittlauchstampf /  
Röstzwiebeln & Bratapfelkompott

#### Rinderfilet ..... 44

unter der Kräuterkruste /  
Portweinjus /  
gebratene Kräuterseitlinge /  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel

#### Schwäbischer

#### Zwiebelrostbraten ..... 36

vom Rumpsteak /  
Rotweinjus / Käsespätzle /  
Feldsalat in Speckdressing

#### Prime Beef Short Ribs ..... 39

ca. 500 g geschmorte Beef Ribs /  
auf dem Holzbrett serviert /  
Chimichurri / Barbecuelack /  
Knusperfritten / Maiskolben

## • FISCH •

### *Fisch*

#### Gebratener

#### Lofoten Kabeljau ..... 35

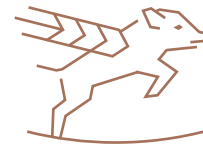
Dijon Senfsoße / Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebel /  
Gurkenrahmsalat

#### Salzwasser Gambas ..... 32

Safran-Fenchelrisotto /  
Spargoloni / Wermutschaum

#### Krosser Elbzander ..... 32

Champagner-Rahmkraut /  
Blutwurstravioli / Apfel & Rüben



### 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 •

### *Süßkoree*

**Crème Brûlée** ..... 12  
Himbeereis

**Schokoladenmalheur** ..... 12  
warmer Schokokuchen & Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis je Kugel** . 3.5  
Bourbon Vanille / Choco Monkey /  
Snickers / Himbeer /  
gebrannte Mandel /  
Zitronensorbet

**Affogato al caffè** ..... 8  
Vanilleeis & Espresso

### 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

Alte Zwetschge ..... 2 cl ..... 5.9

### Piekfeine Brände

**von Birgitta Rust Manufaktur  
zweifach gebrannt**

Waldhimbeere ..... 2 cl ..... 8.9

Quittenbrand ..... 2 cl ..... 8.9

Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 10.9

### Grappa Giare

Chardonnay ..... 2 cl ..... 9.9

Amarone ..... 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