

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Spargelcremesuppe** ..... 12

Rauchlachsstreifen /  
bunter Spargel & Sahne

#### **Büsumer Krabbensuppe** ..... 16

Cognac & Sahne /  
Nordseekrabben

#### **Vitello Tonnato** ..... 18

Rosa Kalbsrücken /  
Thunfischcrème /  
Kapernäpfel

#### **Burratina di Andria** ..... 18

Erdbeer-Spargel-Salat /  
Rauke / Kerbelvinaigrette

#### **Gebratene Wildfanggarnelen** ..... 19

Pimientos de Padron /  
Aioli /  
Olivenöl & Meersalz

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Cremiges Spargelrisotto** ..... 26

gegrillter bunter Spargel /  
Salsa Verde

#### **Zitronen-Basilikum- Ravioli** ..... 24

Ofengemüse / Datteltomaten /  
Rauke & 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 / Gurkensalat /  
Zitrone & Preiselbeeren

#### Frischer deutscher Spargel ..... 24

Sc. Hollandaise & Heidekartoffeln

+ Kalbsschnitzel.....10

+ Trüffelkochschinken.....10

+ gebratener Ostseedorsch.....12

#### Hähnchenbrust

#### vom Hof Borgmeier..... 29

Zitronen-Basilikum-Ravioli /  
Ofengemüse & Parmesanspäne

#### Geschmorte

#### Ochsenbäckchen ..... 35

kräftige Rotweinjus / Pilze /  
Schmorgemüse / Kartoffelcreme

#### Rumpsteak ..... 36

Bratkartoffeln / grüne Bohnen /  
Kräuter-Peperonibutter

## • FISCH •

### Fisch

#### Gebratener

#### Ostseedorsch..... 35

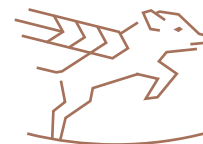
Dijon Senfsoße / Bratkartoffeln /  
Gurkensalat

#### Wildfang Garnelen..... 33

Spargelrisotto / Rucola /  
Salsa Verde

#### Krosser Elbzander..... 33

Büsumer Krabben / Hummerschaum /  
Kartoffelcreme / grüner Spargel



#### 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 •

### *Slickeree*

**Crème Brûlée** ..... 12  
 Blaubeereis

**Schokoladenmalheur** ..... 12  
 warmer Schokokuchen & Mangoeis

**Hausgemachtes Eis je Kugel** . 3.5  
 Bourbon Vanille / Chunky Monkey /  
 Mango / Erdbeer / Blaubeere /  
 Zitronensorbet / Sauerrahmeis

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

**"Colonel"** ..... 8  
 Zitronensorbet / Prosecco

### **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