

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Pfifferlingsschaumsuppe** ..... 12

Bündnerfleisch /  
frische Pfifferlinge / Sommertrüffel

#### **Thai-Curry-Suppe** ..... 12

Knuspergarnele / Kimchimayo /  
Zitronengras & Koriander / Sesam

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

bunter Tomaten-Melonen-Salat /  
Basilikumpesto & Serranoschinken

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

Rosa Kalbsrücken /  
Thunfischcrème /  
Kapernäpfel

#### **Pulpo vom Grill** ..... 22

weiße Bohnencrème / Salsa Verde /  
Ofengemüse / Chorizo

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

Pimientos de Padron /  
Aioli / Olivenöl & Meersalz

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Pfifferlingsgnocchi** ..... 24

frische Pfifferlinge a 'la creme /  
gehobelter Sommertrüffel

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

Ofengemüse / Datteltomaten /  
Rauke & 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 Kalbsschnitzel ..... 32

##### #unserklassiker

knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème / Gurkensalat /  
Zitrone & Preiselbeeren

#### Rosa gebratenes Lamm ..... 34

cremige Rosmarin-Parmesan-  
Polenta / Artischocke /  
geschmorte Paprika & Oliven /  
Merlotjus

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

Zitronen-Basilikum-Ravioli /  
Ofengemüse & Parmesanspäne

#### Duroc Schweinekarree ..... 32

Buttermaiskolben /  
knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème / BBQ Sauce

#### Rinderfiletmedaillons ..... 36

frische Pfifferlinge / Rahm /  
kleine gebratene Rosmarinkartoffeln

## • FISCH •

### Fisch

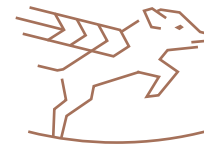
#### Hamburger Pannfisch ..... 35

##### #norddeutscherklassiker

von Nordseefischen /  
Dijon Senfsoße / Stampfkartoffeln /  
Gurkensalat

#### Krosses Elbzanderfilet ..... 33

gebratene Rotgarnelen /  
Hummerschaum / Kartoffelcreme /  
Pfifferlinge & Erbsen



### 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  
Erdbeereis

**Cheesecake** ..... 12  
Mangoeis / Beerensalat

**Hausgemachtes Eis je Kugel** . 3.5  
Bourbon Vanille / Chunky Monkey /  
Erdbeer / Zitronensorbet / Mango /  
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  
Gewürztraminer ..... 2 cl ..... 9.9

## • KAFFEE •

Tasse Kaffee ..... 3.9  
Cafe Creme ..... 4.2  
Cappuccino ..... 4.9  
Latte Macchiato ..... 4.9

Espresso ..... 3.7  
Espresso Double ..... 4.9  
Espresso Macchiato ..... 4.2  
Milchkaffee ..... 4.9

DESSERT / KAFFEE