

• VORSPEISEN •

Vorköst

Pfifferlingsschaumsuppe 12

Bündnerfleisch /
frische Pfifferlinge / Sommertrüffel

Thai-Curry-Suppe 12

Knuspergarnele / Kimchimayo /
Zitronengras & Koriander / Sesam

Tomaten-Fetasalat 16

Wassermelone / frische Minze /
Basilikum & Cashew

Vitello Tonnato 18

Rosa Kalbsrücken /
Thunfischcrème /
Kapernäpfel

Gegrillter Octopus 22

Quinoa mit Curry & Ofengemüse /
Chorizo / Salsa Verde

Gebratene Wildfanggarnelen 19

Pimientos de Padron /
Aioli / Olivenöl & Meersalz

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Pfifferlingsgnocchi 24

frische Pfifferlinge a 'la creme /
gehobelter Sommertrüffel

Erbsen-Minz-Ravioli 24

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

Lammkoteletts vom Grill 36

Perlgraupen-Cous Cous /
Ofengemüse / Feta /
Basilikumpesto

Hähnchenbrust vom Hof Borgmeier 29

bunter Quinoasalat / Rucola /
Curry-Zitronengrasschaum /

Rib Eye Steak ca.320G 36

Kräuter-Peperonibutter /
Buttermaiskolben / Knusperfritten /
Trüffelmayo und Barbecuesoße

Rinderfiletmedaillons 36

frische Pfifferlinge / Rahm /
kleine gebratene Rosmarinkartoffeln

• FISCH •

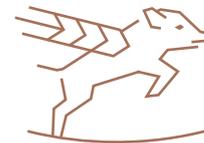
Fisch

Gebratener Ostseedorsch 35

Erbsen-Minz-Ravioli /
Hummerschaum / Rotgarnele /
frische Pfifferlinge

Dorade vom Grill 31

mediterraner Cous Cous Salat /
Tomatensalat /
Salsa Verde



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. «

FLEISCH & FISCH

• SÜSSES •

Slickeree

Crème Brûlée 12

Schokoladenmalheur 12

Vanilleeis / Beerensalat

Hausgemachtes Eis je Kugel . 3.5

Bourbon Vanille / gesalzenes Karamell /
Kirsche / Zitronensorbet / Schoko /
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

Williamsbrand2 cl 5.9

Marillenbrand2 cl 5.9

Haselnußgeist2 cl 5.9

Alte Himbeere2 cl 5.9

Alte Zwetschge2 cl 5.9

Piekfeine Brände

**von Birgitta Rust Manufaktur
zweifach gebrannt**

Waldhimbeere2 cl 8.9

Quittenbrand2 cl 8.9

Schlehenbrand2 cl 10.9

Grappa Giare

Chardonnay2 cl 9.9

Amarone2 cl 9.9

Gewürztraminer2 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