

• VORSPEISEN •

Vorköst

Waldpilzcremesuppe 12

Bündnerfleisch / Schnittlauch /
gebratene Waldzwerge

Rote Bete Carpaccio..... 16

Picandou Ziegenfrischkäse /
karamellierte Nüsse /
Beeren /
marinierte Blattsalate

Tatar vom Rinderfilet..... 19

klassisch zubereitet /
Kapern / Schalotten /
Eigelb /
Röstbrot

Gebratene Wildfanggarnelen..... 19

Pimientos de Padron /
Aioli / Olivenöl & Meersalz

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Kürbis-Ravioli.....24

leichter Curryrahm /
gratinierter Ziegenfrischkäse /
karamellierte Kürbiskerne

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 Schnitzel 32

#unserklassiker

knusprige Parmesanfritten /
Trüffelcrème / Preiselbeeren /
Feldsalat in Speckdressing

+ gebratene Waldpilze a´la creme 5

Bratkartoffeln anstatt Fritten Aufpreis 2

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 36

Röstzwiebeln /
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln /
kleiner Feldsalat in Speckdressing

Rosa Hirschrücken 34

Steinpilzrisotto / Waldzwerge /
Herbstgemüse / Wildjus

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" 34

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln /
kleiner Beilagensalat

Kalbsleber "Berliner Art" 29

Kartoffelstampf / Bratapfelkompott /
Röstzwiebeln / Jus

• FISCH •

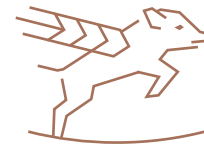
Fisch

Gebratener Ostseedorsch 35

Erbsen-Minz-Ravioli /
Hummerschaum / Rotgarnele /
wilder Brokkoli

Kross gebratenes Zanderfilet 31

Kürbis-Ricotta-Ravioli /
Spargoli /
Curryschaum



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

Schokoladenmalheur 12

Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis
je Kugel** 3.5

Bourbon Vanille /

gesalzenes Karamell /

Tonkabohne / Himbeere

Affogato al caffè 8

Vanilleeis & Espresso

Vanilleeis mit Baileyslikör 8

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

Rote Beete Geist 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