

• VORSPEISEN •

Vorköst

Maronenschaumsuppe 12
Portwein / Williams Christ Birne /
Rehschinken

**Lüneburger
Hochzeitssuppe** 12
kräftige Tafelspitzbouillon /
Mark-und Fleischklößchen /
Wurzelgemüse /
Eierstich

Rote Beete Carpaccio 16
Picandou Ziegenfrischkäse /
karamellierte Nüsse /
Himbeer-Walnußdressing

Tatar vom Rinderfilet 19
handgeschnitten /
klassisch zubereitet mit Kapern /
Schalotten / Eigelb / Senf /
Röstbrot

**Gebratene
Wildfanggarnelen** 19
Pimientos de Padron /
Aioli / Olivenöl & Meersalz

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Kürbis-Ravioli 26
leichter Curryrahm /
gratinierter Ziegenfrischkäse /
karamellierte Kürbiskerne

Allgäuer Käsespätzle 24
Röstzwiebeln / Bergkäse /
marinierte Blattsalate



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

vom Rinderfilet 36

Röstzwiebeln / Rotweinjus /
Käsespätzle /
Feldsalat in Speckdressing

Halbe Bauernente 36

kross gebraten /
Entenjus /
hausgemachte Kartoffelknödel /
Prelselbeerrotkohl

Rinderfiletspitzen

"Stroganoff" 34

rosè Champignons / Gewürzgurke /
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln /
kleiner Beilagensalat

• FISCH • *Fisch*

Kabeljaufilet &

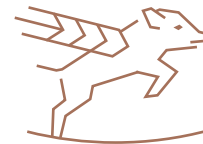
Wildgarnelen 35

Krustentierschaumsoße /
Cremespinat & Kartoffelstampf /
Trüffelchips

Kross gebratenes

Zanderfilet 33

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 /

Zimt-Pflaume / 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