

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

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

Misomayonnaise /  
knusprige Wildgarnele

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

rosa Kalbsrücken / Kapernäpfel /  
Thunfischcrème

#### **Rote Beete Carpaccio** ..... 16

Ziegenfrischkäse /  
karamellierte Nüsse /  
Himbeer-Walnußdressing

#### **Tatar vom Rinderfilet** ..... 19

handgeschnitten nicht gewolft /  
klassisch zubereitet mit Kapern /  
Schalotten / Eigelb / Senf /  
Röstbrot

#### **Gebratene Wildfang-Garnelen** ..... 19

Pimientos de Padron /  
Aioli / Olivenöl & Meersalz

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Rote Bete Risotto** ..... 24

Ziegenfrischkäse /  
marinierter Feldsalat

#### **Südtiroler Spinatknödel** ..... 19

cremige Gorgonzolasoße /  
Parmesan & kandierte Nüsse



### **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

#### Rinderfilet ..... 42

Süßkartoffelcrème / Portweinjus /  
Pilze & wilder Brokkoli

#### Halbe Bauernente ..... 36

kross gebraten /  
Entenjus / Spitzkohl /  
Kartoffelkroketten

#### Rinderfiletspitzen "Stroganoff" ..... 34

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

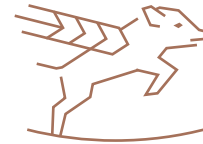
## • FISCH •

### *Fisch*

#### Kross gebratenes Zanderfilet ..... 33

Rote Bete Risotto /  
Spargoli /  
Meerrettichschaum

#### 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