

• VORSPEISEN •

Vorköst

Spargelcremesuppe 12

Brezelperlen /
kleines Rauchlachstatar

Büsumer Krabbensuppe..... 15

frische Nordseekrabben /
Cognac / Sahne

Tatar vom Rinderfilet..... 19

klassisch zubereitet mit
Cornichons / Kapern / Eigelb /
dazu Knusperbrot

Gratinierter Ziegenkäse..... 16

Thymian-Honig-Glasur /
bunte Blattsalate / frische Beeren /
geröstete Nüsse

Gebratene Wildfang-Garnelen 19

Pimientos de Padron /
Aioli / Olivenöl & Meersalz

Oma´s Gurkenrahmsalat..... 8

mit Schmand & Dill

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

Spargel-Ricotta-Ravioli24

bunte Spargelspitzen /
geschmolzene Tomaten /
Parmesanspäne /
karamellierter Ziegenfrischkäse



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 /
Gurkenrahmsalat

+ gebratene Waldpilze a´la creme 5

Duroc Tomahawk-Steak 33

Kräuter-Peperonibutter /
Knusperfritten / Trüffelcrème /
Gurkenrahmsalat

Geschmorte

Heide-Lammhaxe 36

kräftige Merlotjus /
Kartoffelstampf /
grüne Bohnen / Shitake / Tomate

1/2 Pfund Heidespargel 24

aufgeschlagene Sauce Hollandaise /
neue Kartoffeln
(VEGI)

+ gekochter italienischer Schinken 5

+ kleines Kalbsschnitzel 8

+ Saiblingsfilet 10

• FISCH •

Fisch

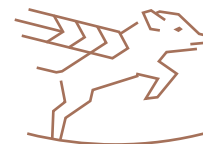
Gebratenes Saiblingsfilet 34

Spargelravioli /
Kräuterschaumsoße /
bunter Spargel

Gebratener Ostseedorsch 34

Hummerschaum /
Büsumer Krabben /
Kartoffelcrème & Blattspinat

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