

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Steinpilzschaumsuppe** ..... 12

Südtiroler Speck /  
Nußbutter-Croutons / Petersilienöl

#### **Curry-Kürbiscremésuppe** ..... 12

Knuspergarnele &  
Kokos-Limettenschaum

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

klassisch zubereitet mit  
Cornichons / Kapern / Eigelb

#### **Carpaccio von Roter Bete** ..... 18

Himbeer-Walnußvinaigrette /  
Ziegenfrischkäse /  
Nusscrunch

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

Pimientos de Padron /  
Aioli / Olivenöl & Meersalz

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

rosa Kalbsrücken / Thunfischcrème /  
Kapernäpfel & gebackene Kapern

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Kürbis-Ricotta-Ravioli**.....25

gratinierter Ziegenfrischkäse /  
geröstete Kürbiskerne /  
Curryschaum



#### **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** ..... 34

#### **#unserklassiker**

knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème / Preiselbeeren /  
Gurkenrahmsalat

### **Halbe Bauernente** ..... 39

kross gebraten /  
Orangensaft / geschmorter Spitzkohl /  
glasierte Rüben / Kartoffelcrème /

### **Geschmorte Ochsenbäckchen** ..... 36

kräftige Merlotjus / Waldpilze /  
Kartoffel-Kräuterstampf

### **Entrecote "Mastercut"** ..... 42

Café-de-Paris-Butter / grüne Bohnen /  
gebratene Waldpilze / Bratkartoffeln

### **Kalbsleber "Berliner Art"** ..... 32

Kartoffel-Röstzwiebelstampf /  
Blattspinat / Balsamicojus /  
Bratapfelkompott

## • FISCH • *Fisch*

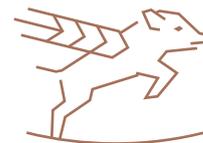
### **Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet** ..... 35

Curry-Beurre Blanc / Belugalinsen /  
Wildgarnele / junger Blattspinat

### **Gebratener Ostseedorsch** ..... 36

aufgeschäumte Dijon-Senfsoße /  
krosse Bratkartoffeln / Blattspinat /  
Nordseekrabben

### **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. «

