

• VÖRSPEISEN •

Vörkost

Steinpilzschaumsuppe 12

Südtiroler Speck /
Nußbutter-CROUTONS / Petersilienöl

Curry-Kürbiscremésuppe 12

Knuspergarnele &
Kokos-Limetten Schaum

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 •

Gröönlefretten

Kürbis-Ricotta-Ravioli 25

gratinierter Ziegenfrischkäse /
geröstete Kürbiskerne /
Curryschaum



**Altes Brauhaus
seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde erstmals im Jahre 1505 als Brauhaus erwähnt.

Seitdem befindet es sich im historischen Originalzustand. Mit über 500 Jahren in der Schankwirtschaft ist es eines der ältesten Wirtshäuser Deutschlands. «

VORWEG / VEGETARISCH

• FLEISCH •

Flees

Original

Wiener Schnitzel 34

#unserklassiker

vom Milchkalbsrücken /
knusprige Parmesanfritten /
Trüffelcrème / Preiselbeeren /
Gurkenrahmsalat

Halbe Bauernente 39

kross gebraten /
Orangenjus / geschmorter Spitzkohl /
glasierte Rüben / Kartoffelpüree

**Geschmorte
Ochsenbäckchen** 36

kräftige Merlotjus / Waldpilze /
Kartoffel-Selleriepüree / Gemüse

**Schwäbischer
Zwiebelrostbraten** 39

vom Roastbeef / Rotweinjus /
Röstzwiebeln / Allgäuer Käsespätzle

Kalbsleber "Berliner Art" 32

Kartoffel-Röstzwiebelstampf /
Blattspinat / Balsamicojus
Bratapfelkompott

• FISCH •

Fiss

Label Rouge Lachsfilet 35

Curry-Beurre Blanc / Belugalinsen /
Wildgarnele / junger Blattspinat

Hamburger Pannfisch 35

von Nordseefischen /
aufgeschäumte Dijon-Senfsoße /
krosse Bratkartoffeln & 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