

• 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 •

Gröüntefreten

Kürbis-Ricotta-Ravioli 25

gratinierter Ziegenfrischkäse /
geröstete Kürbiskerne /
Curryschaum



**Altes Brauhaus
seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde
erstmal 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

vom Milchkalbsrücken /
knusprige Parmesanfritten /
Trüffelcrème / Preiselbeeren /
Gurkenrahmsalat

Halbe Bauernente 39

kross gebraten /
Orangenhjus / 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 • *Fisch*

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