

## • VORSPEISEN •

### Vörkost

#### Geträffelte

**Sellerieschaumsuppe** ..... 14

Schnittlauchöl /  
Brioche-CROUTONS / Wintertrüffel

**Kalbstafelspitz-Carpaccio** ..... 18

Steckrübencréme / Granny Smith /  
geröstete Haselnüsse & Meerrettich

#### Beef Tatare

**vom Rinderfilet** ..... 19

klassisch zubereitet mit  
Cornichons / Kapern / Eigelb /  
gerösteter Brioche / Misocréme

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

Apfel-Sherry-Vinaigrette /  
Ziegenfrischkäse /  
geröstete Haselnüsse

#### Gebratene

**Wildfang-Garnelen** ..... 19

Pimientos de Padrón /  
Aioli / Olivenöl & Meersalz

## • VEGETARISCH •

### Gröönlefretten

**Steinpilzravioli** ..... 24

weißer Trüffelschaum /  
Wintertrüffel /  
Parmesanspäne

**Rote Bete Risotto** ..... 25

Ziegenfrischkäse /  
geröstete Piemonteser Haselnüsse /  
marinierter Feldsalat



**Altes Brauhaus  
seit 1505**

» Dieses einmalige Haus wurde  
erstmals 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 •

*Flees*

### Original

#### Wiener Schnitzel ..... 34

#unserklassiker

vom Milchkalbsrücken /  
knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème /  
Preiselbeeren /  
Feldsalat in Speckdressing

#### Holsteiner Rinderfilet ..... 44

unter der Kräuterkruste /  
Portweinjus /  
Kartoffel-Steckrübenpüree /  
gebratene Waldpilze

#### Maispoularde vom Grill ..... 32

Kräuterschaumsoße /  
gehobelter Wintertrüffel /  
Spargoli /  
Pilzravioli

#### Kalbsleber Berliner Art ..... 32

Portweinjus / Blattspinat /  
Bratapfelkompott /  
Kartoffel-Röstzwiebelstampf

## • FISCH •

*Fiss*

#### Seesaibling & Wildgarnelen .... 35

Belugalinsen /  
alter Balsamico /  
Curryschaum / Kartoffelcrème

#### Kross gebratenes Zanderfilet ..... 35

Rote Bete Risotto /  
Meerrettich Beurre Blanc /  
wilder Brokkoli

### Was bedeutet das Logo?



» Wir haben die Lüneburger Geschichte der Salzau 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

• SÜSSES •  
*Glickerei*

**Crème Brûlée** ..... 13

**Schokoladenmalheur** ..... 13

Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis  
je Kugel** ..... 4.2

Bourbon Vanille / Himbeere /  
gesalzenes Karamell

**Affogato al caffé** ..... 9

Vanilleeis & Espresso

**Vanilleeis mit Baileyslikör** ..... 9

**Unverträglichkeiten?**

Nahrungsmittelallergien oder Un-  
verträglichkeiten? Sprechen Sie uns  
gerne an.

Tasse Kaffee ..... 4.2

Cafe Creme ..... 4.5

Cappuccino ..... 4.9

Latte Macchiato ..... 4.9

• 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

Schlehenbrand ..... 2 cl ..... 10.9

**Grappa Giare**

Chardonnay ..... 2 cl ..... 9.9

Amarone ..... 2 cl ..... 9.9

Gewürztraminer ..... 2 cl ..... 9.9

• KAFFEE •

Espresso ..... 3.7

Espresso Double ..... 4.9

Espresso Macchiato ..... 4.2

Milchkaffee ..... 4.9

DESSERT / KAFFEE