

• VORSPEISEN •

Vorköst

**Getrübte
Sellerieschaumsuppe** 14
Schnittlauchöl /
Brioche-Croutons / Wintertrüffel

Kalbstaufelspitz-Carpaccio 18
Steckrübencreme / Granny Smith /
geröstete Haselnüsse & Meerrettich

**Beef Tatar
vom Rinderfilet** 19
klassisch zubereitet mit
Cornichons / Kapern / Eigelb /
gerösteter Brioche / Misocrème

Carpaccio von Roter Bete 18
Apfel-Sherry-Vinaigrette /
Ziegenfrischkäse /
geröstete Haselnüsse

**Gebratene
Wildfang-Garnelen** 19
Pimientos de Padrón /
Aioli / Olivenöl & Meersalz

• VEGETARISCH •

Grüntefreten

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 •

Fleisch

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 Art32

Portweinjus / Blattspinat /
Bratapfelkompott /
Kartoffel-Röstzwiebelstampf

• FISCH •

Fisch

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 Ge-
schichte 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

• SÜSSES •

Slickeree

Crème Brûlée 13

Schokoladenmalheur 13

Vanilleeis

**Hausgemachtes Eis
je Kugel** 4.2

Bourbon Vanille / Himbeere /
gesalzene Karamell

Affogato al caffè 9

Vanilleeis & Espresso

Vanilleeis mit Baileyslikör 9

Unverträglichkeiten?

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

• 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 •

Tasse Kaffee 4.2

Cafe Creme 4.5

Cappuccino 4.9

Latte Macchiato 4.9

Espresso 3.7

Espresso Double 4.9

Espresso Macchiato 4.2

Milchkaffee 4.9

DESSERT / KAFFEE