

## • VORSPEISEN •

### *Vorköst*

#### **Aufgeschäumte Spargelcremesuppe** ..... 13

Schnittlauchöl /  
Brioche-Croutons

#### **Hummerbisque** ..... 19

Schaumsuppe vom Atlantikhummer /  
Büsumer Krabben /  
Cognac / Sahne

#### **Beef Tatare vom Rinderfilet** ..... 19

klassisch zubereitet mit  
Cornichons / Kapern / Eigelb /  
Röstbrot

#### **Vitello Tonnato** ..... 19

Tranchen vom rosa Kalbsrücken /  
Thunfischcrème / Kapernäpfel

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

Pimientos de Padrón /  
Aioli / Olivenöl & Meersalz

#### **Büffelmozzarella** ..... 19

von Büffel Bill /  
Keltenhof-Wildkräuter /  
Kerbelvinaigrette / gegrillter Spargel  
& geröstete Pinienkerne

## • VEGETARISCH •

### *Grüntefreten*

#### **Manufaktur Ravioli** ..... 28

gegrillter bunter Spargel /  
Cherry Amore Tomaten /  
Parmesanspäne / Wildkräuter

#### **Gefüllte Kräutergnocchi** ..... 25

Büffelmozzarella / Knoblauch /  
Tomatensugo / Wildkräuter



### **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 •

### *Fleisch*

#### Original

#### Wiener Schnitzel ..... 35

##### #unserklassiker

vom Milchkalbsrücken /  
knusprige Parmesanfritten /  
Trüffelcrème /  
Preiselbeeren /  
Gurkenrahmsalat

#### Herford Rinderfilet

#### ca. 250g..... 46

Café de Paris Butter / Maiskolben /  
Parmesanfritten & Trüffelcrème /  
Bunte Blattsalate

#### Geschmortes

#### Ochsenbäckchen..... 36

Merlotjus /  
Kartoffelstampf /  
mediterranes Ofengemüse

#### Deutscher Stangenspargel

#### Hof Biermann.....28

aufgeschlagene Sauce Hollandaise /  
Butterkartoffeln

+ Kalbsschnitzel..... 11

+ Kabeljaufilet..... 11

+ Eifeler Manufaktur Rauchlachs..... 11

## • FISCH •

### *Fisch*

#### Seesaibling & Wildgarnelen.... 36

buntes Frühlingsgemüse /  
Krustentierschaumsoße /  
Zitronen-Basilikumravioli

#### Island-Kabeljaufilet..... 42

handgepulte Büsumer Krabben /  
Dijon Senfsoße / Kartoffelcrème /  
Gurkenrahmsalat

### 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