

• VORSPEISEN •

Vorköst

Aufgeschäumte Kartoffel-Lauchcremesuppe.... 13

Schnittlauchöl /
Eifeler Manufaktur-Rauchlachs

Hummerbisque..... 19

Schaumsuppe vom Atlantikhummer /
Büsumer Krabben / Cognac

Beef Tatare vom Rind..... 19

klassisch zubereitet mit
Cornichons / Kapern / Eigelb /
Röstbrot

Pulpo vom Grill 22

Paprikasalsa / Iberico-Chorizo /
Olivenöl / Krustentierschaum

Salat von Wassermelone & bunten Tomaten..... 18

Büffelmozzarella von Büffel Bill /
San Daniele Schinken /
Basilikumöl / Minze / Limone /
& geröstete Pinienkerne

• VEGETARISCH •

Gröüntefreten

Zitronen- Basilikum-Ravioli25

Büffelmozzarella / Cherry Tomaten /
Basilikumpesto

Waldpilzrisotto.....26

gereifter Parmesan /
Wildkräutersalat vom Keltenhof



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 35

#unserklassiker

vom Milchkalbsrücken /
knusprige Parmesanfritten /
Trüffelcrème /
Preiselbeeren /
Gurkenrahmsalat

Rinderfiletmedaillons..... 42

gegrillte Pilze /
Frühlingsgemüse /
Pilzrisotto /
Trüffelschaum

Entrecôte

vom Holsteiner Weiderind 38

Kräuter-Peperonibutter /
Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln /
sautierte grüne Bohnen

Geschmorte Lammhaxe..... 36

Rosmarinjus /
gegrillte Pilze / grüne Bohnen /
Cherrytomaten / Knoblauch /
Kartoffelstampf

• FISCH • *Fisch*

Elbzanderfilet..... 32

Schmorgurke / Creme Fraiche /
Dill / Krabbensoße /
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Island-Kabeljaufilet..... 38

Senf Beurre blanc /
Erbsen-Nußbutterpüree /
Nordseekrabben

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

Mousse au chocolat 13

Vanilleeis & frische Beeren /
Crumble

**Hausgemachtes Eis
je Kugel** 4.6

Bourbon Vanille / Himbeere /
Pistazie / Buttermilch-Erdbeer

Affogato al caffè 9

Vanilleeis & Espresso

Vanilleeis mit Baileys 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