



— SEIT 1505 —

Willkommen

Seit 1505 ist das Alte Brauhaus ein Ort der Gastfreundschaft und zählt heute zu den ältesten Wirtshäusern Deutschlands.

Schön, dass du heute unser Gast bist.
Wir wünschen dir genussvolle Stunden.

VORSPEISEN

Vorköst

Caesar Salad

Bittersalate · Kräuter · Knusperbrot · Parmesan-Dressing
Gebratene Garnelen

18

Carpaccio von roter Bete & Ringelbete

Ziegenfrischkäse · geröstete Nüsse · Himbeer-
Walnussvinaigrette · Himbeeren · Wildkräutersalate

18

Salat vom geschmorten Kürbis

Kartoffel-Olivenölemulsion · Baby Leaf Salat
Büffelmozzarella · San Daniele Schinken

18

Tatar vom Rind

Klassisch mit Cornichons · Kapern · Eigelb
Parmesanfritten · Trüffelmayonnaise

21

Ceviche vom Saibling

Limette · Ingwer · Koriander · Basilikum · Knoblauch
Rote Zwiebeln

18

Eifeler Rauchlachs

Hausgemachte Kartoffelrösti · Wodka-Schmand
Fermentierter Pfeffer · Schnittlauch

18

SUPPEN

Ut'n Pott

Hummerbisque

Schaumsuppe vom Atlantikhummer

Büsumer Krabben · Cognac

20

Kartoffelrahmsuppe

Waldpilze · junger Lauch · Blattpetersilie

13

ZWISCHENGÄNGE

Zwischenköst

Wild-Currywurst vom Jäger aus Neustrelitz

Brioche · Knusperfritten

16

Waldpilzrisotto

Gereifter Parmesan · Wildkräutersalat vom Keltenhof

18

Kürbis-Ricotta-Ravioli

Geschmolzene Tomaten · Büffelmozzarella · Kürbiskerne

18

Hinweis: Alle Zwischengänge sind auch als Hauptspeisen erhältlich.

FLEISCH

Fleisch

— UNSER KLASSIKER —

Original Wiener Schnitzel

Vom Milchkalbsrücken · knusprige Parmesanfritten
Trüffelcreme · Preiselbeeren · Gurkenrahmsalat

35

Geschmorte Rinderschulter

kräftige Merlotjus · bunte Rüben & Schalotten
Kräuterseitlinge · Kartoffelstampf

36

Entrecôte vom Holsteiner Weiderind

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

41

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet

Zwiebelsauce · Herbstgemüse · Pilze · Kartoffelgratin

43

FISCH

Fisch

Island-Kabeljaufilet

Krabbensauce · Champagnerkraut · Kartoffelstampf
glasierte Trauben

38

Elbzanderfilet

Geschmorte Paprika · Chorizo · Oliven
Rosé-Champignons · Risotto

35

SÜSSES

Süßes

Crème Brûlée

13

Pfirsich Melba

Himbeermark · hausgemachtes Vanilleeis · Topfen-Espuma

13

Mousse au Chocolat

Himbeer-Cremeeis · frische Himbeeren · Crumble

13

Hausgemachtes Eis

Bourbon-Vanille · Himbeere
Buttermilch-Erdbeere · Pistazie

je Kugel 3,50

Affogato al Caffè

Vanilleeis · Espresso

9

Vanilleeis mit Baileys

9

KAFFEE

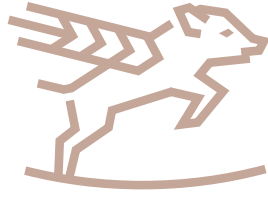
Kaffe

Tasse Kaffee	4,20	Espresso	3,70
Café Crème	4,50	Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,90	Espresso Macchiato	4,20
Latte Macchiato	4,90	Milchkaffee	4,90

DIGESTIFS

Absacker

Birkenhof Brennerei	5,90
Williamsbrand	2 cl
Marillenbrand	
Haselnussgeist	
Alte Himbeere	
Alte Zwetschge	
Alte Kirsche	
Michael Hilgert Brennerei	2 cl
Alter Pflaumenbrand	13
Feinster Schwarzkirsche Brand	12
Feinster Weinbergpfirsichbrand	12
Feinster Waldhimbeerbrand	8,90
Feinster Schlehenbrand	19
Grappa Giare	9,90
Chardonnay	2 cl
Amarone	



Vielen Dank

für deinen Besuch.

Wir freuen uns darauf, dich bald wieder im
Alten Brauhaus begrüßen zu dürfen.

Gut zu wissen

Alle Speisen erhältst du auch zum Mitnehmen.
Auf Abholbestellungen gewähren wir **20 % Rabatt**.

Gerne erfüllen wir individuelle Änderungswünsche.
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 2 Euro.



ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN?

Sprich unser Servicepersonal gerne an.

Wir informieren dich jederzeit über Allergene und Zutaten
unserer Speisen.