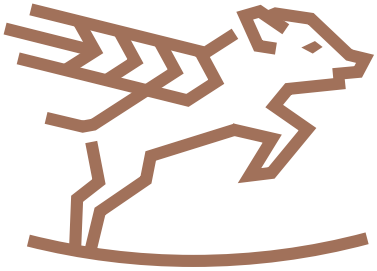
ALTES



BRAUHAUS

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

Förkost

Gebackener Camembert „Altes Brauhaus 2.0“

Marinierte Blattsalate · Preiselbeercreme
Mayonnaise mit Orange & Dijonsenf 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

Hinweis: Alle Preise in Euro

SUPPEN

Utt'n Pott

Hummerbisque

Schaumsuppe vom Atlantikhummer
Büsumer Krabben · Cognac 20

Kartoffelrahmsuppe

Waldpilze · junger Lauch · Blattpetersilie 13

Bouillabaisse

von Nordseefischen · Krustentieren & Muscheln
Fenchel · Tomaten · Meeresalgen · Sauce Rouille
Focaccia & Oliventapenade · auch als Hauptgang 18 / 36

GÄNSEESSEN

am 11.11.2026

Unser traditionelles Gänsemenü

Sauerteigbrot · Consommé von Rind & Geflügel
Ofenfrischer Gänsebraten · Rotkohl · Klöße
Rahmeis von karamellisierter Walnuss 69

Jetzt Tisch reservieren

Telefon 04131 72 12 77
oder per QR-Code direkt online buchen

Hinweis: Alle Preise in Euro

ZWISCHENGÄNGE

Twischenköst

Wild-Currywurst vom Jäger aus Neustrelitz

Brioche · Knusperfritten — 16

Waldpilzrisotto

Gereifter Parmesan · Wildkräutersalat vom Keltenhof — 18

Kürbis-Ricotta-Ravioli

Geschmolzene Tomaten · Büffelmozzarella · Kürbiskerne — 18

SILVESTER

31. Dezember 2026

Silvestermenü in fünf bis sieben Gängen

Hamachi · Beef Tatar mit Ossietra Kaviar
Parfait von der Gänseleber · Rinderfilet Wellington
Vacherin Mont d'Or · Tiramisu von Orange & Mandel — ab 159

Jetzt Tisch reservieren

Telefon 04131 72 12 77 · info@brauhaus-lueneburg.de

Hinweis: Alle Zwischengänge sind auch als Hauptspeisen erhältlich.

FLEISCH
Fleesch

UNSER KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel
Vom Milchkalbsrücken · knusprige Parmesanfritten
Trüffelcreme · Preiselbeeren
Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing mit Parmesan 35

Osso Buco
Rosmarin-Polenta mit gereiftem Parmesan · Gremolata
Schmorpaprika · Zucchini · Oliven · Champignons 36

Entrecôte vom Holsteiner Weiderind
Kräuter-Peperonibutter · Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln · sautierte grüne Bohnen 41

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet
Zwiebelsauce · Herbstgemüse · Pilze
Allgäuer Käsespätzle 43

WEIHNACHTEN
25. & 26. Dezember

Weihnachtskarte – mittags & abends
Bauernente · Rücken vom Rotwild · gebratene Gänseleber
auch für Weihnachtsfeiern: Menüs ab 62 € p. P.

FISCH
Fisch

Saiblingsfilet
Beurre blanc · Rieslingkraut · Trauben & Speck
Kartoffelstampf · gebackener Lauch 36

Gebratene Rotbarbenfilets & Pulpo
Geschmortes mediterranes Gemüse · Chorizo
Safranrisotto 38

SÜSSES
Sötes

Crème Brûlée 13

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Bratapfelkompott · Bourbon-Vanilleeis · Mandeln & Rosinen 18

Zweierlei Schokoladencreme
Gedörrte Sauerkirschen · Nougateis 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

2 cl

Williamsbrand
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	19
Feinster Schlehenbrand	19

Grappa Giare

9,90

2 cl

Chardonnay
Amarone

ALTES BRAUHAUS

Vielen Dank

Schön, dass du bei uns warst!
Seit 1505 wird in der Grapengießerstraße gegessen,
getrunken und gefeiert – und wir freuen uns,
diese Tradition mit dir fortzuschreiben.

Gut zu wissen

Reservierung

04131 72 12 77
info@brauhaus-lueneburg.de

Zum Mitnehmen

Alle Speisen auch zum Mitnehmen – 20 % Rabatt

Deine Wünsche

Änderungswünsche erfüllen wir gern (Aufpreis je 2 €)

SAVE THE DATE

11.11.
Gänseessen
4 Gänge · 69 €

25. & 26.12.
Weihnachtskarte
mittags & abends

31.12.
Silvestermenü
5–7 Gänge · ab 159 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältst du gern bei unserem Service-Team. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Altes Brauhaus · Grapengießerstraße 11 · 21335 Lüneburg