ALTES BRAUHAUS

SEIT 1505

Weihnachten

Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir dich mittags und abends mit unserer festlichen Weihnachtskarte.

Wir wünschen dir und deinen Liebsten
frohe und genussvolle Feiertage.

VORSPEISEN

Vörköst

Rindertatar

Rote Bete · Wildkräuter · marinierte Ringelbete 19

Gebeizter Heilbutt

Orange · Bergamotte · Zitrusfrüchte · Saiblingskaviar
Schnittlauchschmand · Kartoffelblini 19

Gebratene Gänseleber

Karamellisierter Apfel · Brioche · Portweinreduktion
grüner Pfeffer · alter Balsamico 24

SUPPEN

Utt'n Pott

Festtagssuppe von Rind, Geflügel & Kaninchen

Wurzelgemüse · Fleischklößchen · Flädle
Markklößchen · Grießnocke 12

Maronen-Cappuccino

Hirschschinken · Williams-Christ-Birne 14

Krustentiersamtsuppe

Büsumer Krabben 20

FLEISCH
Fleesch

Knusprige Brust & Keule von der Bauernente
Orangenjus · glasierter Gewürzrotkohl · Rosenkohl
Maronen · Kartoffelkloß 39

Rücken vom Rotwild aus der Jagd Fleesensee
Wacholderrahmsoße · Selleriepüree · gebratene Waldzwerge
Preiselbeercreme · gebratener Semmelknödel 43

Gebratenes Filet vom Rind
Rotweinjus · karamellisierte Roscoff-Zwiebel
getrüffelte Kartoffelcreme 43

FISCH & VEGETARISCH
Fisch & Ahn Fleesch

Island-Kabeljaufilet
Champagnerkraut · Kartoffelpüree · Trauben · Speck
Petersilie · Weißweinvelouté 38

Gebackener Serviettenknödel mit Bergkäse
Waldpilzragout & Wildkräutersalat · gebackene Petersilie 24

SÜSSES
Sötes

Lauwarmes Schokoladenmalheur
Zimtkirschragout · Joghurt-Crumble · Bourbon-Vanilleeis 13

Helle & dunkle Schokoladenganache
Gedörrte Sauerkirschen · Vanille · Tonkabohne · Nougateis 13

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster
Cremeeis von gerösteten Walnüssen, Rum & Rosinen 18

Birne Helene
Geschmorte eingelegte Birne · hausgemachtes Vanilleeis
lauwarme Schokoladensoße
Crème Chantilly mit Kardamom & Zimt 13

SILVESTER
31. Dezember 2026

Silvestermenü mit bis zu sieben Gängen
Hamachi · Beef Tatar mit Ossietra Kaviar
Rinderfilet Wellington · Vacherin Mont d'Or
Tiramisu von Orange & Mandel ab 159

Jetzt reservieren · 04131 72 12 77
Bitte teile uns deine Gangfolge bis eine Woche vorher mit.

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

Vorbestellung

Gerichte gern ein paar Tage vorab auswählen

Deine Wünsche

Änderungswünsche erfüllen wir gern (Aufpreis 2 €)

SAVE THE DATE

Nov. & Dez.
Weihnachtsfeiern
Menüs 62–85 € p. P.

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