

Ein Klüver



KLÜVERS
BRAUHAUS

geht immer!



Herzlich willkommen ...

... im ehemaligen Gebäude der alten Fischereigenossenschaft, wo früher die Fänge der heimischen Fischer angelandet und verarbeitet wurden. Anfang 2004 entstand hier die weltweit erste Gasthausbrauerei mit einem hochglanzpolierten Edelstahlsudwerk.

Unsere nicht filtrierte Biere werden entsprechend dem Reinheitsgebot nach traditioneller Handwerkskunst hier im Neustädter Hafen gebraut. Wie auch beim Bier, legen wir bei unseren Speisen Wert auf hochwertige Qualität und regionale Verfügbarkeit unserer Produkte. Aus diesen Gründen verwenden wir in unseren gastronomischen Betrieben fast ausschließlich Rohwaren, die in der hauseigenen Manufaktur hergestellt oder veredelt wurden. Zum Wohle und guten Appetit!

Ihr Brauhaus-Team




KLUEVERS.COM





Ein Klüver

geht immer!

VORSPEISEN

- 3 **Tomatensuppe Caprese** 
mit fruchtigem Tomatenfleisch, frischem Basilikum und Mozzarella ^g **7,90 €**
- KLÜVERS Bouillabaisse**
reichhaltige Fischsuppe ^{a1, g, i, d} mit Garnelen ^b, Muscheln ^o, Fischeinlage ^d
und Weißwein ^m verfeinert
- 2 als Vorspeisenportion **10,90 €**
82 als Hauptgericht **17,90 €**
- 2060 **KLÜVERS Brauhausbrot mit Schmalz** **7,90 €**
ein Laib warmes Brauhausbrot ^{a1, a2, a3} mit Griebenschmalz und Kräuterbutter ^g
- 4 **Hausgebeizter Lachs** **12,90 €**
mit Kartoffelrösti ^{a1, c} und Honig-Senf-Dill-Sauce ^{g, k, m, 9}

SALATE + BOWLS

- 36 **KLÜVERS Gurkensalat** 
Gurkenscheiben mit frischen Kräutern und Zwiebeln **6,90 €**
- 5 **Kleiner Brauhausalat** 
gemischter Salat mit Tomate, Paprika, Rotkrautsalat ^{2, 3}, Mais,
Brauhausdressing ^{a1, c, g, k, 7} oder Himbeervinaigrette ^{m, 3, 9} **6,90 €**
- 6 **Großer Saisonsalat** **16,50 €**
mit paniertes Hähnchenbrust ^{a1, a3} und Brauhausbrot ^{a1, a2, a3},
dazu Brauhausdressing ^{a1, c, g, k, 7} oder Himbeervinaigrette ^{m, 3, 9}
- 7 **Lachs-Bowl** **17,90 €**
Reis mit Avocado, Mango, Edamame, Rotkraut, Yakisoba ^{a1} Soße und gebeiztem Fjordlachs ^d
- 8 **Chicken-Bowl** **16,90 €**
Reis mit Avocado, Mango, Edamame, roten Zwiebeln, Teryaki Soße ^{a1} und
panierter Hähnchenbrust ^{a, c}

Ein Klüver




geht immer!

KARTOFFEL – DIE TOLLE KNOLLE

74	Holsteiner Kartoffelsuppe ^{g, i, 2} mit Speckwürfeln und Sahne verfeinert	7,90 €
23	mit Räucherlachsstreifen ^{g, i, d, 2}	11,90 €
	Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream ^{g, i}	
30	mit gemischter Salatbeilage	11,90 €
531	mit einem Kräuter- ^d , Aalrauch- ^d oder mildem Matjes ^d	13,90 €
58	mit Kaltrauchlachs ^d aus der hauseigenen Räucher-Manufaktur	15,90 €
	Loaded Fries	
95	Fries mit Chili Con Carne	8,90 €
96	Fries mit Chili Cheese Topping ^g	8,90 €
97	Fries mit hausgemachter Sour Creme ^{g, i}	7,90 €

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN

2344	Elsässer Art ^{a1} mit Schmand ^g , KLÜVERS Räucherspeck ^{2, 3} und Zwiebeln	14,90 €
2345	Mediterran ^{a1}  mit Schmand ^g , Hirtenkäse ^g , Peperoni ^{2, 3} , Oliven ¹¹ , Rucola, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Rosmarin	15,90 €
2346	Lachs ^{a1} mit Schmand ^g und Räucherlachs ^d aus der hauseigenen Manufaktur	16,90 €

Ein Klüver



geht immer!

MATJES UND HERING

- | | | |
|----|--|---------|
| 19 | Matjesfilet Hausfrauen Art
zwei Matjesfilets ^{g, d, 2, 3, 4} mit Hausfrauensauce ^{a1, c, g, k, 2, 7} und Bratkartoffeln | 16,90 € |
| 21 | Neustädter Hafentraum
süßsauer eingelegte Bratheringsfilets ^{a1, d, k, 1, 2, 7} mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln | 16,90 € |
| 20 | Matjesfilet Variation
Matjes- ^{g, d, 2, 3, 4} , Aalrauchmatjes- ^{g, d, 2, 3, 4} und Kräutermatjesfilets ^{i, d, 1, 2, 3, 4}
mit Hausfrauensauce ^{a1, c, g, k, 2, 7} und Bratkartoffeln | 17,90 € |

KLÜVERS FISCHBRÖTCHEN

... im Restaurant täglich frisch bis 18 Uhr

- | | | |
|-----|---|--------|
| 584 | Matjesfilet ^{g, d, 2, 3, 4} | 5,00 € |
| 585 | Kräutermatjesfilet ^{i, d, 1, 2, 3, 4} | 5,00 € |
| 581 | Aalrauchmatjesfilet ^{g, d, 2, 3, 4} | 5,00 € |
| 583 | Bismarckheringsfilet ^{d, k, 7} | 5,00 € |
| 587 | Bratheringsfilet ^{a1, d, k, 1, 2, 7} | 5,50 € |
| 597 | Hausgemachte Fischfrikadelle ^{a1, a3, d, i} | 5,00 € |
| 590 | Lachs geräuchert ^d | 6,00 € |

... aus unserer Fisch-Manufaktur

VEGETARISCH

- | | | |
|------|--|---------|
| 2087 | Kichererbsen Kürbis Curry
mit Treberbrot ^{a1} | 10,90 € |
|------|--|---------|

Ein Klüver



geht immer!

FISCH & MEER

10	Calamares a la Romana panierte Tintenfischringe ^{a1, 1, 10} mit Aioli ^{a1, c, g, k, 7} und Pommes frites	16,90 €
9	Fish & Chips Seelachs-Filetstücke ^d im Backteig ^{a1, f, 1} mit Pommes frites und Remoulade ^{a1, c, g, k, 7}	17,90 €
14	Backfisch – KLÜVERS Klassiker gebackene Rotbarschfilets ^{a1, f, 1, d} mit Speckkartoffelsalat ^{k, 2} und Kartoffelsalat ^{a1, c, g, k, 2}	20,90 €
1400	als Seniorengericht	15,90 €
59	Neustädter Schollenfilet in Eihülle ^{a1, c} gebraten, dazu Speckkartoffelsalat ^{k, 2} , Kartoffelsalat ^{a1, c, g, k, 2} und Gurkensalat	20,90 €
5900	als Seniorengericht	15,90 €
12	Neustädter Pfannenfisch gebratenes Seelachsfilet ^d in Eihülle ^{a1, c} mit Dijon-Senfsauce ^{a1, c, k} und Bratkartoffeln	21,90 €
57	Lachsfilet gedünstet oder gebraten mit Ratatouille-Gemüse aus Zucchini, Tomaten, Aubergine und roter Paprika, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{g, i} und Gurkensalat	24,90 €
2080	Scholle Finkenwerder Art mehlierte Scholle ^{a1, d} mit gebratenen Speckwürfeln ^{2, 3} , Speckkartoffelsalat ^{k, 2} und Kartoffelsalat ^{a1, c, g, k, 2}	23,90 €
17	Dorschfilet im Bierteig ^{a1, d, f, 1} gebacken mit Ofenkartoffel, Sour Creme ^{g, 1} und Gurkensalat	24,90 €
16	Zanderfilet im Backteig ^{a1, d, f, 1} mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	24,90 €
39	Backfisch-Teller Seelachs-, Dorsch und Zanderfilet im Bierteig ^{a1, d, f, 1} mit Speckkartoffelsalat ^{k, 2} und Kartoffelsalat ^{a1, c, g, k, 2}	25,90 €

Ein Klüver



geht immer!

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 37 **KLÜVERS Labskaus** ⁷ **18,90 €**
Labskaus mit Spiegelei ^c, mildem Kräutermatjes ^{i, d, 1, 2, 3, 4}, Gewürzgurke ^{k, 7} und Roter Bete ⁷

BURGER & SCHNITZEL

- 2347 **Brauhaus Champignon Burger** **19,90 €**
gegrilltes Rindfleisch ¹⁰, frische geschmorte Champignons, Emmentaler Käse ^g und Barbecue-Sauce ^k in geröstetem Burgerbrötchen ^{a1, g}, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a1, c, k}
- 2093 **Brauhaus Bacon Beef Burger** **20,90 €**
gegrilltes Rindfleisch ¹⁰, Bacon ^{2, 3}, Käse ^{g, 1, 2}, Salat, Tomate und geschmorte Zwiebeln mit Barbecue-Sauce ^k in geröstetem Burgerbrötchen ^{a1, g}, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a1, c, k}
- 2348 **Beef Burger „ohne Brot“** **18,90 €**
gegrilltes Rindfleisch ¹⁰ mit Jalapeño-Barbecue-Soße ^{2, a1}, roten Zwiebeln, Kartoffelecken ^{a1}, Sour Cream ^{g, i}, Knoblauchcreme ^{a1, c, g, k, 7} und Rotkrautsalat
- 41 **Cheeseburger** **19,90 €**
gegrilltes Rindfleisch ¹⁰, Käse ^{g, 1, 2}, Salat, Tomate mit Käse-Chili-Soße ^{g, 2} in geröstetem Burgerbrötchen ^{a1, g}, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a1, c, k}
- 88 **Brauhaus schnitzel Jäger Art** **19,90 €**
zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel ^{a3, c} mit Rahm-Champignons ^{a1, g} und Pommes frites oder Kartoffelecken ^{a1} mit Sour Cream ^{g, 1}
- 93 **Mälzer Braumalzschnitzel** **19,90 €**
zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel ^{a3, c} mit Pommes frites und Gurkensalat
- 2064 **Holsteiner Braumalzschnitzel** **19,90 €**
zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel ^{a3, c} mit Spiegeleiern ^c, Bratkartoffeln und Gurkensalat

Ein Klüver



geht immer!

SCHWEIN

- 29 **KLÜVERS Currywurst** 12,90 €
hausgemachte Currywurst ^{2,3} in würziger Currysauce ^{1,3,5,10} mit Pommes frites
- 25 **Hausgemachtes Sauerfleisch** 17,90 €
Sauerfleisch ^{k,2,3} aus dem Schweinenacken mit Gewürzgurke ⁷, Bratkartoffeln und Remoulade ^{a1,c,g,k,2,7}
- 2067 **Gebratener Leberkäse** 15,90 €
zwei Scheiben Leberkäse ^{g,i,2,3,4} mit zwei Spiegeleiern ^c, Senf ^k, Bratkartoffeln und Rotkrautsalat
- 76 **Brauhaus Grillhaxe** 20,90 €
knusprige Grillhaxe ², Kartoffelecken ^{a1}, mit Sour Cream ^{g,i} und Rotkrautsalat

KINDERGERICHTE

- 26 **Chicken Crossies** 9,90 €
Hähnchenbrustfilets in Cornflakes-Panade ^{a1,a3} mit Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a1,c,k}
- 48 **Piraten-Burger** 9,90 €
Kleines gegrilltes Burger Patty ¹⁰, Käse ^{g,1,2}, Salat, Tomatenketchup im Burgerbrötchen ^{a1,g}, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise ^{a1,c,k}
- 49 **Kinderschnitzel** 9,90 €
paniertes Schweinelachs-Schnitzel ^{a1,c} mit Pommes frites und Gemüsemais

Ein Klüver



geht immer!

DESSERTS

32	Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis ^{g,1}	6,90 €
34	Apfelstrudel warmer Strudel ^{a1} mit Vanilleeis ^{g,1} , Schlagsahne ^g und Vanillesauce ^{g,1}	6,90 €
2303	Fondant au Chocolat Schokokuchen ^{a1, c, f, g} mit flüssigem Kern an Himbeersauce	7,90 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		2,90 €
Doppelter Espresso		4,30 €
Tasse Kaffee		2,90 €
Pott Kaffee		3,30 €
Pott Schokolade ^g		4,20 €
Schokolade ^g mit Bierlikör ^a	4cl Bierlikör	5,50 €
Cappuccino ^g		3,90 €
Milchkaffee		4,30 €
Latte Macchiato ^g		4,50 €
Pott Tee		3,10 €
Schokolade Rum	4cl Rum	5,50 €
Rum Grog	5cl Rum	5,50 €
Tee mit Rum	4cl Rum	5,50 €

Ein Klöver



geht immer!

APERITIFS & LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{1,6} mit Sekt	15 % vol.	4cl Aperol	7,90 €
Déjà Vu Tonic ^{m,6}	17 % vol.	5cl Déjà Vu	7,90 €
Gin Tonic ⁶	40 % vol.	4cl Bombay Sapphire Gin	7,90 €
Havana Rum Cola	37,5 % vol.	4cl Rum	7,90 €

SPIRITUOSEN

Oldesloer Weizenkorn	32 % vol.	2cl	2,80 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 % vol.	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	41,5 % vol.	2cl	3,00 €
Smirnoff Wodka ²	37,5 % vol.	2cl	3,00 €
Schit-Lot-Em	38 % vol.	2cl	3,00 €

LIKÖRE UND BITTER

KLÜVERS Bierlikör ^a	20 % vol.	2cl	3,00 €
	20 % vol.	4cl	4,00 €
Warmer Bierlikör ^a mit Sahne ^g	20 % vol.	4cl	4,70 €
Jägermeister	35 % vol.	2cl	3,00 €
Ramazotti	30 % vol.	4cl	4,00 €
Küstennebel	21,8 % vol.	2cl	2,80 €

Ein Klüver



geht immer!

AUS UNSERER BRAUMANUFAKTUR

KLÜVERS Pils ^a		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Dunkel ^a		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Weizen ^a		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Heimat ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS Lager ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS Rotbier ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS IPA „India Pale Ale“ ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS Alsterwasser ^a		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Weizen ^a mit Bananensaft		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Saisonbier ^a aus dem Lagertank		0,3l	3,80 €
		0,5l	5,40 €
KLÜVERS Lager alkoholfrei ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS Weizen alkoholfrei ^a	Flasche	0,33l	3,80 €
KLÜVERS Alster alkoholfrei ^a	Flasche	0,33l	3,80 €



SCHORLEN

Weinschorle ^m weiß	0,2l	5,90 €
Weinschorle ^m rot	0,2l	5,90 €

OFFENE WEINE

Aus der Weinmanufaktur von Oven

Ostseebutscher ^m 2022	Weißburgunder	trocken	0,2l	7,90 €
Angezwitschert ^m 2021	Rosé	trocken	0,2l	7,90 €
Crash Boom Bang ^m 2019	Rotwein Cuvée	trocken	0,2l	7,90 €

Direkt vom Winzer

Hirschen - Schuster ^m 2022	Mosel Riesling	trocken	0,2l	7,90 €
---------------------------------------	----------------	---------	------	--------

Ein Klöver



geht immer!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser		0,3l	3,70 €
		0,5l	5,10 €
Vio „still“ Mineralwasser	Flasche	0,25l	3,00 €
Coca-Cola^{1,5}, Fanta^{1,3}, Sprite, Spezi^{1,3,5}		0,3l	3,70 €
		0,5l	5,10 €
Coca-Cola Zero^{1,5,7,8}	Flasche	0,33l	3,70 €
Säfte und Nektare		0,2l	3,20 €
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere		0,3l	4,30 €
Fruchtschorlen		0,3l	3,90 €
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere		0,5l	5,30 €
Thomas Henry Bitter Lemon^{3,6}	Flasche	0,2l	3,40 €
Thomas Henry Ginger Ale¹	Flasche	0,2l	3,40 €
Thomas Henry Tonic Water	Flasche	0,2l	3,40 €
Malzbier^{a,1}	Flasche	0,33l	3,80 €

Ein Klüver



geht immer!

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Auf unserer Speisekarte finden Sie die Kennzeichnung aller in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe, die wir mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet haben.

- | | |
|--|---|
| a Glutenthaltiges Getreide
Glutenthaltige Getreide sowie Erzeugnisse daraus
z.B. a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste | b Krebstiere
Alle Arten von Krebstieren sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Garnelen, Krabben, Scampi, Langusten, Shrimps |
| c Eier
Alle Arten von Geflügeleiern sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Hühnereier, Straußeneier, Wachteleier | d Fische
Alle Arten von Fischen sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Makrele, Lachs, Hering, Scholle |
| e Erdnüsse
Alle Erdnussarten sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Erdnussöl, geröstete Erdnüsse | f Soja
Alle Arten von Sojabohnen sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Sojamehl, Sojamilch, Tofu |
| g Milch
Alle Arten von Nutztiermilch sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Rahm, Käse, Quark, Molke, Laktose, Casein | h Schalenfrüchte
Alle Arten von Schalenfrüchten sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Mandeln, Hasel-, Wal-, Pecan- oder Paranüsse,
Cashewkerne, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse |
| i Sellerie
Alle Arten von Sellerie sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Selleriesaat, Gewürzmischungen mit Sellerie,
Gemüsesäfte mit Sellerie | k Senf
Alle Arten von Senf sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Senf Saat, Senfmehl, scharfer Senf |
| l Sesamsamen
Alle Arten von Sesam sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Sesamöl, Sesamsaat | m Sulphite
in Konzentrationen von mehr als 10mg pro kg
z.B. Wein, Essig, Trockenobst |
| n Lupinen
Alle Arten von Lupinen sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Lupinenmehl, Lupinenprotein | o Weichtiere
Alle Arten von Weichtieren sowie Erzeugnisse daraus
z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Kalmare |

**Wir möchten freundlich darauf hinweisen, dass in allen unseren Gerichten
Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein können.**

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker |
| 5 koffeinhaltig | 6 chininhaltig |
| 7 mit Süßungsmittel | 8 enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) |
| 9 geschwefelt | 10 phosphathaltig |
| 11 geschwärzt | |

Ein Klüver



geht immer!

KLÜVERS „TO GO“

KLÜVERS Craftbeer	unfiltriertes und nach klassischem Brauhandwerk gebrautes „Craftbeer“ aus Neustadt in Holstein in nachfolgenden Sorten: Pils, Dunkel, Heimat, Weizen, Bock, Röker, Rotbier, Lager, IPA und Weizen alkoholfrei in der 0,33l Longneck-Flasche, sortenrein oder gemischt als...	4er-Träger	4,99 €
	oder im praktischen	12er-Karton zzgl. Pfand	12,99 €
KLÜVERS Craftbeer	1l-Bügel-Flaschen in den Sorten Pils, Dunkel, Weizen und Saisonbier	1l Flasche zzgl. Pfand	5,50 € 2,50 €
KLÜVERS „Refill“	Ihrer 2l Flaschen mit frisch gebrautem Bier direkt am Tresen	2l	7,50 €
KLÜVERS Bierlikör	0,2l Deko-Flasche im Design Fisch, Leuchtturm, Buddel		9,90 €



KLÜVERS GLÄSER UND KRÜGE

KLÜVERS Bierkrüge	0,3l	3,00 €
	0,5l	3,50 €
KLÜVERS Weizen-Stange	0,3l	3,00 €
	0,5l	3,50 €
KLÜVERS Probiertglas	0,1l	2,50 €
KLÜVERS Exklusiv Edition	0,2l	3,90 €

Ein Klüver



geht immer!

BRAUEREIFÜHRUNGEN

Gerne organisieren wir eine Führung mit einer **Dauer von ca. 60 Minuten** durch unser Brauhaus für Sie. Da die Führungen von unserem Brauerei-Team im laufenden Brauerei- & Gasthausbetrieb durchgeführt werden, sind Termine nur nach vorheriger Absprache möglich und die Teilnehmerzahlen begrenzt.

Wir können gerne auch Führungen für größere Gruppen oder Tischreservierungen für ein Essen a la carte im Anschluss an die Führung realisieren.

Anfragen richten Sie bitte an brauhaus@kluevers.com oder an unser Service-Personal vor Ort.

KLÜVERS „Beer Tasting“

Probieren und bewerten Sie unsere handwerklich vor Ort gebrauten Biere der Sorten Pils, Dunkel, Weizen und das aktuelle Saisonbier.

4 x 0,1l **6,90 €** p. Person

Brauerei-Führung S (6 - 12 Personen)

... mit Begrüßungsbier (0,33l-Flasche Klüver's Heimat) und Verkostung aller vier Biere (je 0,1 l) vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks.

16,50 € p. Person

Brauerei-Führung M (6 - 12 Personen)

... mit Begrüßungsbier (0,33l-Flasche Klüver's Heimat) und Verkostung aller vier Biere (je 0,1 l) vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks.

Dazu reichen wir unseren **Brauergesellensnack** am Tisch: Warmes Treberbrot aus unserer Kooperation mit der Bäckerei Sesselberg, mit Griebenschmalz & Knoblauchcreme aus der eigenen Delikatessen-Manufaktur.

19,90 € p. Person

Brauerei-Führung L (6 - 12 Personen)

... mit Begrüßungsbier (0,33l-Flasche Klüver's Heimat), Verkostung aller vier Biere (je 0,1 l) vom Hahn und einer 0,33l-Flasche nach Wahl aus unserem Sortiment zum Mitnehmen.

Dazu reichen wir unseren **Braumeistersnack** am Tisch: Warmes Treberbrot aus unserer Kooperation mit der Bäckerei Sesselberg, mit Griebenschmalz, Knoblauchcreme & Kräuterbutter, sowie Räucherlachs, hausgebeiztem Lachs & Matjesfilets aus der eigenen Delikatessen-Manufaktur.

27,90 € p. Person

Auf Wunsch bieten wir gerne auch Alternativen zu den Getränken (alkoholfrei) bzw. zu den Gerichten (auch vegetarisch) an.

