



Wir akzeptieren folgende Karten:



Öffnungszeiten

tägl. ab 12 Uhr (Feiertage ggf. abweichend)
- durchgehend warme Küche -

Es ist unser Anliegen, Euch bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Euch gekennzeichnet. Ihr erkennt das an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoffen
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Geschmackverstärker

Ein Verzeichnis über eventuell enthaltene Allergene erhaltet Ihr von unserem Servicepersonal.

Das Bier der Stadt jetzt auch bei der Lüner Mühle!

Seit 1540...

Die gute, alte Lüneburger Brautradition - bei uns, nur weniger 100 m von hier, ist sie heute noch so lebendig wie eh und je - die Ursprünge reichen bis ins Jahr 1540 zurück.

Die beiden Mühlen aus dem 16. Jahrhundert liegen direkt nebeneinander im historischen Hafenviertel. Da hier bis ins 20. Jahrhundert Getreide verarbeitet und die Stadt mit Wasser versorgt wurde - lag es sehr nah, an diesem schönen Ort auch unser hausgebrautes **Bier der Stadt** anzubieten.

Lebendige Brautradition - ein offenes Geheimnis im Mälzer: Schaut zu, wie unser Braumeister - getreu dem Reinheitsgebot für Bier von Anno 1516 - je nach Jahreszeit herrliche Bierspezialitäten braut. Stets aus den besten, natürlichen Zutaten: dem guten Lüneburger Brauwasser, Hefe und bestem, selbstgeschrotetem Malz und Hopfen.

Unser naturtrübes, unfiltriertes Bier enthält alles Gute, ist besonders bekömmlich und außerordentlich lecker. Das Mälzer Pilsener erkennen Genießer am hopfig-frischen Geschmack. Unserem Braumeister gelingt mit jedem Sud unübertroffene Spitzenqualität.

Besonders beliebt sind auch die saisonalen Bier-Spezialitäten: das malzige Märzen oder das herrliche Hefeweizen und in den kalten Wintermonaten das kräftige Mälzator Doppelbock...

Jedem sein Bier - das ist unser Bier im Mälzer.



Vorspeisen

- Tomatensuppe 'Bloody Mary'** **6,50**
wenn vollreife Tomaten auf Zwiebeln und Knoblauch treffen...
abgelöscht mit einem Schuss Wodka und serviert mit Jalapeno und Sellerie
- Carpaccio** **13,00**
hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärsche auf Rucolasalat,
mit fein gehobeltem Parmesan, Senfcreme und dazu Baguette
- Bruschetta Pomodoro** **6,50**
3 geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan^{1,2} und Balsamicoreme

Salate

**Alle Salate servieren wir mit unserem
Kräuter-Hausdressing und Baguette***

**tausche Baguette gegen Sauerteigbrot und schon sind die vegetarischen bunten Gartensalate*



Kleiner knackiger Gartensalat  **7,00**
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten und Gurke

Großer bunter Gartensalat  **13,00**

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs **19,50**
- gebratene Streifen vom Uruguay Rind **25,50**
- in Knoblauchöl gebratene Garnelen **26,50**

Caesar's Salad **15,00**
Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln und Parmesan^{1,2}

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs **21,50**
- gebratene Streifen vom Uruguay Rind **27,50**
- in Knoblauchöl gebratene Garnelen **28,50**



für vegetarische Ernährung geeignet



für vegane Ernährung geeignet

¹⁻⁷ Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (siehe Seite 2)

Pasta

mit Bandnudeln aus dem



alla Calabrese <i>leicht bissfest mit angerösteter Chorizo, Meersalz, Thymian, Rosmarin einem Hauch Knoblauch, Walnuss, Parmesan^{1,2} und Rucola</i>	18,00
Black Tiger <i>mit Garnelen - ohne Schale - und Kirschtomaten in einer würzigen Weißweinsauce</i>	25,00
Pomodoro  <i>mit Tomatensauce, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	15,00
Pesto  <i>mit Rucola-Pesto, Walnuss und Parmesan^{1,2}</i>	16,00

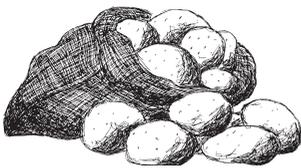
aus dem Kartoffelsack

Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge)

mit Sour Cream⁵ und einem knackigen Gartensalat

12,50

- mit Deinem Lieblingstopping:



- Streifen vom Räucherlachs **19,50**
- gebratene Hähnchenbrust **18,50**
- Matjestatar **18,50**
- Brathering und Zwiebelringe **16,50**

Brauhausklassiker

Zartes Biergulasch

17,00

Saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind,
in Biersauce mit Champignons geschmort,
dazu kleine Ofenkartoffeln und ein kleiner knackiger Gartensalat

Fine Dining

Entrecôte

*ein zartes Zwischenrippenstück von der Färs
mit einer dunkler Jus,
Rosmarinkartoffeln mit SourCream,
dazu eine kleine Salatbeilage*

28,50

Loup de Mer

*Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüsebett,
mit einer Weisswein-Buttersauce,
dazu kleine Ofenkartoffeln*

26,50

Trüffelpasta

*Pasta aus dem Lüneburger Nudelkontor
in einer Trüffelvelouté
mit gehobeltem, frischem Trüffel*

21,50

Garnelen Pfanne

*Garnelen mit Zwiebeln, Peperoni, Cherrytomaten
und Chilisauce in einem feurigen Pfännchen,
dazu Baguette und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge*

17,50

Junge
DIE BÄCKEREI.



für vegetarische Ernährung geeignet



für vegane Ernährung geeignet

¹⁻⁷ Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (siehe Seite 2)

Flammkuchen

Grundlage des Flammkuchens ist ein dünn ausgerollter Brotteig. Dieser wird klassisch mit einer würzigen Crème Fraîche bestrichen und mit verschiedenen Belägen bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

- klassisch mit gebratenem Speck^{1,3}, Zwiebeln und Lauchzwiebeln** **13,50**
- mit Birne, gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse**  **13,50**
- mit Humus bestrichen, Tomatenkonfit und Rucola**  **13,50**

Stulle

vom Original Sylter Genusslaib
aus der Bäckerei

Junge
DIE BÄCKEREI.

kräftige Scheibe vom saftigen Sauerteigbrot mit der reschen Kruste

- Kopenhagen** **16,50**
mit Frischkäse, geräuchertem Lachs, Salat und Caesar-Dressing
- Mumbai**  **15,50**
mit Humus bestrichen, Räuchertofu in Sweet Chili Marinade,
Salat mit Kräuterdressing und geröstetem Sesam
- New York** **14,50**
mit Frischkäse, gebratener Hähnchenbrust, Salat,
Tomate und Kräuter-Dressing
- Florenz** **15,50**
mit Frischkäse, deftigem Parmaschinken,
Radiesschen und Rucolapesto
- Paris**  **11,00**
mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und gemischtem Salat

zum Wein

- Aioli und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge**  **8,50**
mit Oliven und Peperoni



für vegetarische Ernährung geeignet



für vegane Ernährung geeignet

¹⁻⁷ Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (siehe Seite 2)

Kinder		
Pasta 	mit Tomatensauce und dazu ein Mini-Salat	7,50
Milchreis 	mit Zimt und Zucker	6,50
Dessert 		
<i>-nach Tagesangebot- unsere Servicekräfte beraten Dich gern</i>		<i>Angebot</i>
2 Kugeln Vanilleeis <i>mit Sahnetupfer</i>		4,60
Spaghettieis <i>Vanilleeis mit Erdbeersauce, weissen Schokoladenraspeln und Sahne</i>		8,50

Kuchen und Torten

die Kuchen und Torten liefert uns

Davina aus Ihrer Konditorei



nach
Angebot

zusätzlich nachmittags 14-18 Uhr

gebackene Waffeln <i>mit Puderzucker</i>	5,50
<i>mit Eis</i>	+2,00
<i>mit frischen Erdbeeren</i>	+3,50



Biere von Fass



Mälzer Pilsener (naturtrüb)

0,3 Liter
0,5 Liter - auf Wunsch im Steinkrug

3,90
5,80

Maisels Hefeweizen

0,3 Liter
0,5 Liter

3,90
5,80

Maisels Pale Ale

0,3 Liter
0,5 Liter

4,00
5,90

Biere im Pitcher 1,5 Liter (Pils/Weizen)
Pale Ale

15,50
16,50

Flaschenbiere

Hemelinger Malztrunk 0,33 Liter	3,80
Lammsbräu glutenfreies Pils 0,33 Liter 	4,20
BRLO Naked alkoholfreies Pale Ale 0,33 Liter	4,20
Maisels Weizen alkoholfrei 0,5 Liter	5,80
Gösser Naturradler alkoholfrei 0,33 Liter	3,90

Das Mälzer Pilsener wird mit bestem, selbstgeschrotetem Malz, feinstem Hopfen, Hefe und dem guten Lüneburger Wasser nur wenige 100m von hier gebraut.
Auf Euer Wohl!

Mälzer Pils für daheim

Bitte durchgehend kühl (7° C) lagern!

Mälzer Bierkanne (inklusive Füllung)

1,0 Liter / 2,0 Liter > Bierkanne wird gekauft - kein Pfand **15,50/19,00**

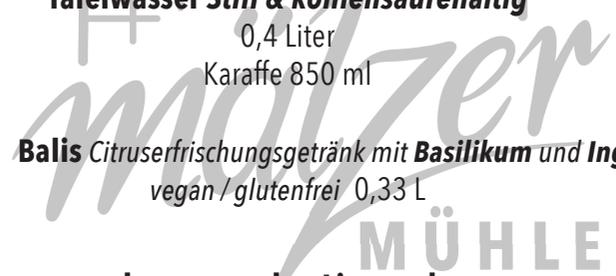
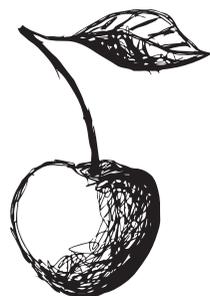
Nachfüllung

1,0 Liter / 2,0 Liter **4,00/ 8,00**

Mälzer Partydose

5,0 Liter **17,50**
Kein Pfand, keine Rückgabe

Alkoholfreie Getränke



Softdrinks

Cola⁶, Cola Zero⁶, Orange, Zitrone

0,4 Liter

4,20

Tafelwasser *Still & kohlendioxidhaltig*

0,4 Liter

3,00

Karaffe 850 ml

4,80

Balis Citruserfrischungsgetränk mit **Basilikum** und **Ingwer**
vegan / glutenfrei 0,33 L

3,80

hausgemachte Limonade

0,4 Liter

4,80

Saftschorle

Apfel, Kirsch, Maracuja, Rhabarber,
Holunderblütenbrause, Schwarze-Johannisbeerbrause

0,4 Liter

4,20

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Rhabarber

0,2 Liter / 0,4 Liter

3,20 / 4,80

Thomas Henry

Bitter Lemon⁷, Tonic Water⁷

0,4 Liter

4,20

Mio

MioMio Mate (erhöhter koffeingehalt 250mg/L)

Mio Mio⁶ Guarana*Pomegranate

0,33 Liter

3,50





Heißes

wir verwenden für unsere Espresso-Kaffeezubereitungen

100% Arabica Bohnen aus der Rösterei am Deich in Bremen

Becher Heimbs Kaffee	3,80
Kanne Heimbs Kaffee 1,0 Liter	12,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Café Crème große Tasse	4,20
Cappuccino große Tasse mit doppeltem Espresso	4,80
Milchkaffee	4,50
Macchiato Espresso im Glas mit einem Schuss Milch	3,50
Latte Macchiato im großen Glas mit viel Milch	4,50

Ihre Heißgetränke bereiten wir gerne auch mit Hafermilch zu* **+0,50

Cookie-Choko Flavour **+0,80**

Popcorn Flavour **+0,80**

Creme Brûlée Flavour **+0,80**

Vegane Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne **3,80**

Heiße weiße Schokolade süß mit oder ohne Sahne **3,80**

Italiano heiße Schokolade mit einem Espresso **4,80**

Heißer Apfel mit Zimt, alkoholfrei **3,80**

Heißes mit Strom

Glühwein nur in der kalten Jahreszeit **4,50**

Schoko Amaretto **5,90**

Kaffee Baileys **5,90**





TRINK MEER TEE



Großer Becher

3,80

Schwarzer Tee

Punkt5 am Hafen

First Flush Darjeeling

Grüner Tee

Anker lichten

aromatisierter Grüner: fein, herb, süßlich

Kräutertee

Land in Sicht

aromatisierter Kautertee
Mandarine und Vanille
Pfefferminz

Frischer Frieze

Rette mit, wer kann*

Kräutertee
mit Gewürzen, Kurkuma und Ingwer

** www.trinkmeertee.de spendet einen Teil der Einnahmen aus dem Verkauf dieses Tees an die Seenotretter der DGzRS*

Früchtetee

Auf Tauchstation

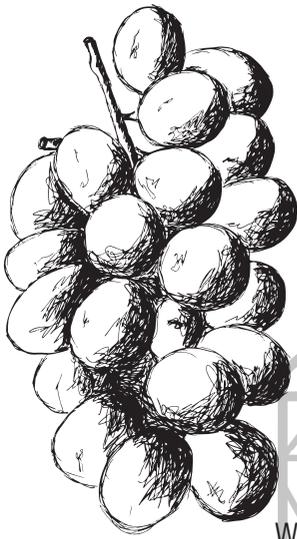
aromatisierter Früchtetee:
Sanddorn, Orange-Quitte

Roiboostee

Flitzpiepe

aromatisierter Roibostee
mit Holunder- und Johannisbeere





Weißwein

Deutschland

Mälzer No.1

Cuvée aus Grauburgunder und Riesling

Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen RZ: 9,1 GS: 6,3

feiner Duft von Golden Delicious Apfel, Weinberg-Pfirsich,
etwas grüne Kräuter und Mirabelle; ausgewogene Süße-Säure-Balance

0,2 Liter

6,00

1,0 Liter

27,50

Grauer Burgunder QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 5,2 GS: 5,5

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,
auf der Zunge cremig und elegant mit feinmineralischem Nachhall

0,2 Liter

6,40

1,0 Liter

29,00

Merlot Blanc de Noir QbA

Winzer eG Ungstein, Pfalz RZ: 8,4 GS: 2,2

Ein weißgekelterter Merlot mit Aromen frischer Blüten,
duftig, schmeichelnd, perfekt für den lauen Sommerabend!

0,2 Liter

8,40

0,75 Liter

27,50

TERRA FUSCA Sauvignon Blanc QbA

Weingut Russbach, Rheinhessen RZ: 9,8 GS: 7,2

Duftet nach Johannis- und Stachelbeeren, am Gaumen frische grüne Noten;
der Kalksteinboden bereichert mit einem unnachahmlichen Mineralton

0,2 Liter

8,50

0,75 Liter

28,50

Riesling QbA feinherb

Weingut Thanisch, Mosel RZ: 22,4 GS: 8,0

Ein zartes Gelb mit animierender Nase von reifen Birnen und Honigmelone,
am Gaumen saftig mit angenehmer Säure und langem Nachhall

0,2 Liter

6,40

1,0 Liter

27,50

Weißwein

Italien

**I Frati Lugana
Lugana DOC
Cà Dei Frati**

RZ: 5,8 GS: 6,5

I Frati Lugana ist definitiv das erfolgreiche Aushängeschild des Hauses Cà dei Frati. Es ist ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird.

Damit ist der I Frati im Laufe der Jahre die Lugana-Referenz geworden, an der sich jeder andere Lugana messen lassen muss.

Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen Hauch von Mineralität. Die Balance aus lebendiger Frische, Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten, sowie die leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreichbar.

0,75 Liter

39,00

1,5 Liter

85,00

3,0 Liter

196,00

für den ganz besonderen Anlass:

6,00 Liter (48h Vorbestellung)

416,00

Roséwein

Leichtigkeit des Seins

Languedoc / Frankreich RZ: 5,0 GS: 3,0

Der Name ist Programm: Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs.

Die „Leichtigkeit des Seins Rosé“ duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone.

Die Trauben wachsen in der Region Béziers zu einem sonnengereiften, funkelnenden Rosé.

Gut gekühlt ein idealer Terrassenwein und ein wahrer Genuss für jede Sommerparty.

0,2 Liter

6,80

0,75 Liter

25,00

1,5 Liter

49,00

Spritziges

SECCO Weingut Naegele, Pfalz RZ: 15,2 GS: 8,0

Frisch, fruchtig, feinperlend Flasche 0,75 Liter

21,50

feinperliger SECCO
0,2 Liter

6,50



ZERO Secco
aus alkoholfreiem Wein
0,2 Liter / Flasche 0,75 Liter

6,50/21,50

Aperol Sprizz

Aperol mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter

7,90

Sarti Sprizz

Sarti Rosa mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter

7,90

Rhabarber Sprizz*

Rhabarbersaft mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter

7,50

Holunder Sprizz*

feinperliger Secco mit
Holunderblütensirup, Limettenschnitt und Eis
0,2 Liter

7,50

Melone Sprizz*

feinperliger Secco mit einem spritzer Wassermelone,
Limettenschnitt, Melonenbällchen und Eis
0,2 Liter

7,90

Balis Sprizz*

Citrus-Erfrischungsgetränk mit Basilikum
und Ingwer, mit feinperligem Secco, Zitrone und Eis
0,2 Liter

7,50



Crodino Sprizz

die perfekte Alkoholfreie Sprizz Alternative
mit bitter-süßem Geschmack, Orange und Eis
0,2 Liter

7,50

Weinschorle

0,2 Liter
im Original DUBBE-Glas 0,5 Liter

4,50

9,00

*sind auch



möglich



Rotwein

Italien

Lambrusco

Emilia Romagna, RZ: 42,0 GS: 6,9

Charakteristisches, violett schimmerndes Rubinrot im Glas und ein Bouquet mit charmanten Noten von fruchtigen Kirschen und reifen Beeren: Der im klassisch-süßen Stil ausgebaute Lambrusco ist ein exzellenter Sommerwein, **leichtfüßig, dezent prickelnd, gekühlt serviert** mit Schmelz und feinem Spiel von Restsüße und delikater Fruchtsäure. Harmonisch und aromatisch erfreut auch der ausgiebige Nachhall.

0,2 Liter

7,80

0,75 Liter

29,00

Nero d'Avola IGT

Corte dei Mori, Sizilien RZ: 6,0 GS: 5,9

Kirschrot mit violetten Reflexen kommt dieser Wein mit saftiger, jugendlicher Frucht daher; Gaumen und Nase nehmen animierende Kirscharomen und einen Hauch Eukalyptus wahr

0,2 Liter

6,40

0,75 Liter

23,00

Primitivo Renato IGP Salento

Cantina Sampietrana, Apulien RZ: 7,2 GS: 6,6

Ein dunkles Rubinrot; das Bukett reich mit dunklen, reifen Früchten, sehr saftig und weich mit ausgewogener aromatischer Balance

0,2 Liter

7,90

0,75 Liter

27,50

Deutschland

Black Hole QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 4,9 GS: 5,4

Cuvée aus Merlot und Dornfelder

Vielschichtige Aromen von Kirschen und Waldbeeren, feine Tanninstruktur und spannend würzige Aromen

0,2 Liter

8,00

0,75 Liter

27,00



Rotwein

Spanien

Jabali Garnacha & Syrah

Bodegas Paniza, Carinena RZ: 12,0 GS: 5,3

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo mit intensiven Aromen von Kirsche und Pflaume; voller Geschmack und runder Abgang saftig, weich und klar!

0,2 Liter

0,75 Liter



6,90

24,00

Flaschenweine:

Südafrika

Kaapzicht

Stellenbosch RZ: 5,7 GS: 6,0

Bottelary Hills Blend zeigt sich tiefrot, mit würziger Nase, voller Beerenfrucht, dichter Struktur. Aromen nach Sauerkirsche, Gewürzen, Muskat, Kräutern und Kirschwasser.

Bottelary Hills hat eine weiche Tannine bei mittlerer Säure, Saftige Struktur mit schöner Kirschfrucht, gut integriertes Holz, weich und würzig im Finale.

0,75 Liter

32,00

Champagner Ruinart

Der **Ruinart Rosé** begeistert mit seiner intensiven Fruchtigkeit und sinnlichen Eleganz. Die edle Mischung aus 45 % Chardonnay aus Premier Cru-Lagen der Côte des Blancs und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Tal der Marne verleiht ihm sein einzigartiges Aroma.

0,375 Liter / 0,75 Liter

70,- / 115,-

Der **Ruinart Brut** ist eine perfekt ausbalancierte Cuvée aus Pinot Noir (40-45 %), Pinot Meunier (10-15 %) und Chardonnay (40%). Er ist weniger zitrisch und fruchtig als viele seiner Nachbarn, sondern eher fruchtig-nussig.

0,375 Liter / 0,75 Liter

70,- / 115,-

Spirituosen

Bewährt nach Hausrezept

Mälzer Saurer 2 cl **3,00**

Mälzikaner 2 cl **3,00**

Regional

Heidegeist 2 cl **3,00**

Kümmel

Helbing 2 cl **3,00**

Vorspiel

Martini Bianco 5 cl **4,20**

Belsazar Rosé 5 cl **4,20**

Bittersüß überrascht dieser Rosé-Wermut mit Aromen von Pomeranze, Grapefruit, Johannisbeeren und Himbeeren

Aquavit

Jubiläums Aquavit 2 cl **3,00**

Kurz

Sambuca 2 cl **2,80**

Absolut Vodka 2 cl **2,80**

Berliner Luft 2 cl **2,80**

Tequila 2 cl weiß und braun **3,00**

Trester

Grappa Stravecchia Distilleria Marzardo 2 cl **3,70**

weich und schmelzig, die Frucht verbindet sich mit dem Rauch des Holzes

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 2 cl **3,50**

zart und rund, leichte Honignote, angenehm warm und aromatisch

Bitter

Campari² 4 cl **5,00**

Anis

Pastis 51 2 cl **3,00**



Spirituosen

Süß

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	2,50
Amaretto 2 cl	2,70
Baileys 4 cl	4,80

Kräuter

Fernet Branca 2 cl	3,00
Jägermeister 2 cl	3,00
Ramazotti 4 cl	4,60

Gin

Der Hopfen Gin 4 cl	8,20
---------------------	------

Dieser, aus einer kleinen fränkischen Brauerei stammende, Gin im New Western Style ist mit Hopfen und Malz gestopft. Sein einzigartiges Aroma erhält er durch die Hallertauer Hopfensorte Mandarin Bavaria. Fein ausbalanciert mit Wacholder und Zitronengras zeichnet sich dieser Gin durch seine geringe Schärfe aus

Luna Gin 4 cl	7,00
---------------	------

besticht durch leichte Zitrusnoten und Hibiskusblüten, abgerundet mit würzigem Rosmarin

Tanqueray 4cl	5,60
---------------	------

Rum

Hansen 2 cl	2,80
Havana Club 2 cl	3,00
Botucal 2 cl	3,50

Whiskey

Jim Beam 2 cl	3,00
Jack Daniel's 2 cl	3,00
Laphroaig Select 2 cl	3,80
Bowmore 12y 2 cl	4,00

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituosen zubereitet

(Preis 2x2cl zzgl. 2,00 Filler)

2x2cl+2,-

Caipirinha

crushed Eis, Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker	8,40
---	------

Mälzer Fizz

Mälzer Pils, Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Eis	8,40
--	------



Digestif



Destillerie Lantenschmied, Schliersee:

Williamsbrand 2 cl

3,80

bei diesem ungefilterten Brand bleiben alle wichtigen Bestandteile der gebrannten Frucht enthalten

Marillenbrand 2 cl

3,80

Waldhimbeergeist 2 cl

3,80

Haselnussgeist 2 cl

4,40

im Duft erinnert das Produkt an Nougatcreme, im Mund entfalten sich Aromen gerösteter Haselnüsse

Lantenschmied Liköre:

Williamsbirne, Waldhimbeere 2 cl

3,00

durch Vermählung naturreiner Fruchtbrände mit feinen Fruchtsäften entstehen fruchtige Liköre besonderer Qualität

Schlossbrennerei Tegernsee:

Bierbrand 2 cl

3,00

Dunkles, bayerisches Starkbier wird für ein starkes Aroma schonend in 150 Liter Brennblasen destilliert, bis es zu einem kräftigen Brand wird. Danach kommt er für 18 Monate in Limousin-Eichenfässer zum reifen.

