

A large, faint, light beige crown graphic is centered in the background. It has a cross on top and a scalloped edge. The text 'Speisen & Getränke' is overlaid on the crown.

Speisen  
&  
Getränke



## Herzlich Willkommen im Krone Brauhaus!

Unter unseren historischen Giebeln liegen die Wurzeln der Lüneburger Brautradition, die bis auf das Jahr 1485 zurück gehen und im benachbarten Brauereimuseum zu besichtigen sind.

Wir kombinieren die traditionsreiche Geschichte des Hauses mit einer modernen Küche.

Unsere Zutaten kommen, wo immer möglich, aus der Region. So stammen nicht nur Kartoffeln und Gemüse aus dem Umland, auch das Fleisch stammt aus regionaler Freilandhaltung ohne Lebendtransporte.

Wir wünschen viel Vergnügen und guten Appetit im Krone Brauhaus!



## BRAUHAUS – MENÜ

### Vorspeise

Suppe von Heidekartoffeln mit Rauchenden und Dunkelbrot-Croûtons,  
dazu ein Lüpa nach Wahl

### Hauptgang

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ (ca. 200g)  
mit Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln, Waldpilze und Krone-Dunkelbiersauce

oder

Hamburger Pannfisch

Rotbarsch-, Seelachs- und Lachsfilet mit Schmorkohl und Bratkartoffeln, dazu körnige Senfsauce

oder

Dreierlei Falafel



am Spieß mit marinierten Möhrchen aus dem Ofen, Bier-Senf-BBQ-Sauce und Drillingen  
mit veganer Zitronenmayo

### Dessert

Kaiserschmarrn serviert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott

32,90 €

LÜPAS

- 👑 Kleine Frikadellen mit Krone-Senf
- 👑 Drillinge mit Lüneburger Salzbutter und Zitronenmayo VEGETARISCH
- 👑 Lüneburger Pfannenschlag
- 👑 Marinierte Möhrchen mit Bier-Senf-BBQ Sauce VEGAN
- 👑 Original Labskaus
- 👑 Heidesülze mit Kräuterremoulade
- 👑 Rote Bete mariniert mit Kräuterlack und Kürbiskernen VEGAN
- 👑 Matjeshappen auf Sauce nach Hausfrauen Art
- 👑 Dreierlei Falafel mit Orangen-Rosmarin-Tomaten-Chutney VEGAN

3 Stück 14,90 €  
6 Stück 27,90 €  
9 Stück 39,90 €

VORSPEISEN

<b>Bauernbrot</b> ofenwarm serviert mit Radieschen Quark, Chimichurri und Lüneburger Salzbutte	5,90 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Beerenvinaigrette, Frisée Salat, Grana Padano	13,90 €
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit Kräuterlack, Ziegenkäse, Kürbiskernen und Kresse	11,50 €

  
VEGETARISCH

SUPPEN

<b>Kartoffelsuppe</b> mit Rauchenden, Kräutern und Dunkelbrot-Croûtons	6,50 €
<b>Rote Bete Suppe</b> mit Kokosmilch, Knoblauch und Blatt Petersilie	6,50 €

  
VEGAN

SALATE

Gartensalat

bunte Blattsalate mit krummen Gurken, Kirschtomaten, Rotkraut, Kürbiskernen,  
Radieschen, Kresse und Dunkelbrot  
als Beilagensalat

10,90 €

5,90 €

Dressing

 Himbeer-Dressing 

 Kräutervinaigrette mit süßem Senf 

 Joghurdressing mit frischen Heidekräutern

Cesar Salad

knackiger Römersalat mit Caesar Dressing, Grana Padano, Kirschtomaten und Croûtons

12,90 €

wahlweise zu unseren Salaten:

gebratene Hähnchenbrust in Mango-Marinade

6,00 €

gebratenes Lachsfilet

6,50 €

dreierlei Falafelbällchen 

5,50 €

Schafskäse

4,00 €



## KLASSIKER

### Lüneburger Pfannenschlag

deftige Grützwurst mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

13,90 €

### Hausgemachte Sülze

mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln

14,90 €

### Brauerei Gulasch

mit Rindfleisch, Perlzwiebeln, Speck, Krone Dunkelbeer, Gewürzen und Liebe,  
dazu Butterspätzle

18,50 €

### Kartoffelrösti

mit Streifen von der Hähnchenbrust, Waldpilzen und Lauchzwiebeln in Rahmsauce

14,90 €

### Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Orangencurry, Pommes, Mayonnaise und Salatbouquet  
mit Trüffelpommes

12,90 €

+ 2,90 €

## STEAKS & SCHNITZEL

### Lammrücken

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salatbouquet,  
dazu wahlweise Kräuterbutter, Chimichurri oder Krone-Dunkelbiersauce

28,90 €

### Rumpsteak (ca. 200g)

👑 mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und großer Heidekartoffel mit Kräuterquark

👑 mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu wahlweise Kräuterbutter, Chimichurri oder Krone-Dunkelbiersauce

25,90 €

### Die Krönung (ca. 380g)

Rumpsteak, Hähnchenbrust in Mangomarinade, Schweinerücken, Bauchspeck,  
serviert mit Bratkartoffeln, Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln und Grilltomate

32,90 €

### Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ (ca. 200g)

mit Salatgarnitur, dazu

👑 Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier

17,90 €

👑 Pommes und Gurken-Dill-Salat

15,90 €

👑 Bratkartoffeln, Waldpilze und Krone-Dunkelbiersauce

18,90 €



## BURGER

### Braumeister Burger

Rinderhack (125g) mit Preiselbeerketchup, Römersalat, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurken und Pommes

14,50 €

### Sülfmeister Burger

Hähnchenbrust in Mango-Marinade, Avocadocreme, Römersalat, Tomaten, Sprossen und Pommes

14,50 €

### Krone Burger

Doppelt Rinderhack (250g) , doppelt Käse, knuspriger Speck, Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln, Spiegelei, Preiselbeerketchup, Römersalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken und Pommes

21,50 €

### Pimp up your Burger

Doppelt Fleisch

+ 3,00 €

Cheddarkäse

+ 1,50 €

Speck

+ 1,50 €

Spiegelei

+ 2,00 €

Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln  
mit Trüffelpommes

+ 2,00 €

+ 2,90 €



**FISCHEREI**

**Hamburger Pannfisch**

Rotbarsch-, Seelachs- und Lachsfilet mit Schmorkohl und Bratkartoffeln,  
dazu körnige Senfsauce

19,90 €

**Seemanns Labskaus**

gepökeltes Rindfleisch, Kartoffeln, Rote Bete und Gewürzgurken,  
dazu Rollmops und Spiegelei

16,90 €

**Matjes nach Hausfrauenart**

zwei Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in einer leichten Joghurtsauce,  
dazu Bratkartoffeln

14,90 €

HAUPTGÄNGE VEGAN & VEGETARISCH

-  **VEGETARISCH**  
Kartoffelrösti  
mit Tomaten, Waldpilzen, Schafskäsewürfeln und Rauke 14,90 €
-  **VEGETARISCH**  
Käsespätzle  
mit Bergkäse, Emmentaler, Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln und knackiger Salatbeilage 14,90 €
-  **VEGAN**  
Grünkern Burger  
hausgemachter Grünkernbratling mit Avocadocreme, Rauke, Tomaten,  
Sprossen und Pommes 14,50 €
-  **VEGAN**  
Dreierlei Falafel  
am Spieß mit marinierten Möhrchen aus dem Ofen, Bier-Senf-BBQ-Sauce und  
Drillingen mit veganer Zitronenmayo 13,90 €

SÜSSES

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert, mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (für 2 Personen)	14,50 €
Rote Grütze aus der Heide mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
Ofenfrischer Apple Crumble	6,50 €
Spaghettieis Vanilleeis, weiße Schokoladenraspel, Erdbeersauce und Sahne	7,90 €

GIOVANNI L. EIS

Vanille  
Erdbeer   
Salted Toffee Crunch  
Belgische Milchsokolade  
Walnuss Karamell  
Aprikosen Skyr Sanddorn

je Kugel 2,30 €  
Portion Sahne 1,20 €



## BIERE VOM FASS

Lüneburger Pilsener	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Kronen Dunkel Bier	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Holsten Pilsener	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Moravia Pils	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Alsterwasser	0,2l 2,50 €	0,4l 4,50 €
Duckstein	0,3l 3,90 €	
Erdinger Urweisse	0,3l 3,60 €	0,5l 4,90 €

## PRICKELNDES

Aperol Spritz	0,2l 7,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l 7,50 €
Sekt	0,1l 3,60 €    0,75l 22,90 €
Sekt auf Eis	0,2l 5,90 €
Prosecco	0,1l 3,60 €    0,75l 22,90 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l 99,00 €
Ruinart Champagner Rosé	0,75l 125,00 €

## BIERE AUS DER FLASCHE

Erdinger Hefe dunkel	0,5l 4,90 €
Erdinger Kristall	0,5l 4,90 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l 4,90 €
Holsten alkoholfrei	0,33l 3,60 €
Astra Urtyp	0,33l 3,60 €
Astra Rotlicht	0,33l 3,60 €
mit kräftigem, süffigen Geschmack und 6,0% Alkohol	
Astra Rakete	0,33l 3,60 €
mildherb bei starkem 5,9% Alkohol und erfrischendem Citrus + Vodka Aroma	

## SOFTDRINKS

St. Michaelis Gourmet	0,25l 2,80 €	0,75l 6,50 €
St. Michaelis Gourmet still	0,25l 2,80 €	0,75l 6,50 €
Coca Cola	0,2l 2,80 €	0,5l 4,90 €
Coke Zero	0,2l 2,80 €	0,5l 4,90 €
Fanta	0,2l 2,80 €	0,5l 4,90 €
Mezzo Mix	0,2l 2,80 €	0,5l 4,90 €
Sprite	0,2l 2,80 €	0,5l 4,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 3,10 €	
Ginger Ale	0,2l 3,10 €	
Tonic Water	0,2l 3,10 €	
Red Bull	0,25l 4,50 €	

## CIDER

Somersby Apfel	0,33l 4,50 €
Somersby Rhabarber	0,33l 4,50 €



## SÄFTE UND SCHORLEN

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Rhabarber,

Maracuja, Johannisbeer

als Saft 0,2l 3,20 € 0,4l 5,00 €

als Schorle 0,3l 3,60 € 0,4l 4,60 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Schümli frisch gemahlen 3,00 €

Kaffee entkoffeiniert 3,00 €

Cappuccino 3,50 €

Milchkaffee 3,90 €

Latte Macchiato 3,90 €

Espresso 2,70 €

Doppelter Espresso 3,90 €

Heiße Schokolade mit Sahne 3,90 €

## SAMOVA TEE

aus biologischem Anbau

High Darling – Darjeeling 3,50 €

Team Spirit – Kräuter/Grüntee Lemongrass,

Jatoba & Ginkgo 3,50 €

Scuba Garden - Grüner Rooibus mit

Spirulina + Cranberry 3,50 €

Heidis Delight – Bergkräuter mit Pfefferminze,

Zitronenmelisse + Apfel 3,50 €

Garden Party – Früchtetee mit Apfel,

Mango, Goji + Blüten 3,50 €

**WEINE**

**Weißwein**

**Grauburgunder vom Weingut Manz**

Rheinhessen - reife Gelbfrüchte, Honigmelone,  
weißer Pfirsich, feine Mineralik,  
harmonische Säure

0,2l 6,50 €  
1l 29,90 €

**Weißburgunder vom Weingut Landerer**

Baden – Apfel- und Birnennoten,  
zarter Schmelz und angenehme Säure

0,2l 6,50 €  
1l 29,90 €

**Riesling vom Weingut Naegele**

Pfalz – frisch mit knackiger Rieslingsäure

0,2l 6,00 €  
1l 27,90 €

**Chardonnay vom Weingut La Grange**

Frankreich/Languedoc – Mineralität,  
Würze, klassische Chardonnay-Frucht

0,2l 6,70 €  
0,75l 21,90 €

**Sauvignon Blanc vom Weingut Oliver Zeter**

Pfalz – Stachelbeere, Litschi, Mirabelle,  
Floral, knackig und mineralisch

0,2l 9,50 €  
0,75l 29,90 €

**Rosé**

**Portugieser Rosé vom Weingut Naegele**

Pfalz – saftig, fruchtig, feine Süße,  
zartes Beeraroma

0,2l 6,00 €  
1l 27,90 €

**AIX Rosé**

Maison Saint Aix, Provence, Frankreich

0,75l 39,00 €  
1,5l 79,90 €

**Rotwein**

**Primitivo vom Weingut Camvin**

Italien / Apulien-Sizilien – Aromen von  
dunklen Früchten, Rosinen und Süßkirschen,  
samtig weich, langer Abgang

0,2l 6,90 €  
0,75l 22,90 €

**Merlot vom Weingut La Grange**

Frankreich/Languedoc – Kirsche,  
Paprika, elegante Tannine,  
langer und komplexer Abgang

0,2l 6,70 €  
0,75l 21,90 €

**Château Saint-Aubin**

Frankreich/Bordeaux – Cuvée, reife Früchte,  
Cassis, Blaubeeren, Erdbeeren, komplex  
und würzig, leichte Holznote

0,2l 10,50 €  
0,75l 34,90 €



eins.zwei.rot Cuvée  
 Rheinhessen – halbtrocken, Waldbeeren,  
 Kirsche, leichte Gerbstoffe,  
 schmeichelnde Restsüße  
 0,2l 6,00 €  
 1l 29,90 €

Kaapzicht – Kaleidoscope  
 Südafrika/Stellenbosch - Cuvée, reife Beeren,  
 Aromen von Gewürzen und Teeblätter,  
 weiche Tannine, rund am Gaumen  
 0,2l 8,90 €  
 0,75l 29,90 €

Tempranillo  
 Spanien/Rioja – rote Früchte, Noten von  
 schwarzem Pfeffer, voller Körper, junge Säure  
 0,2l 6,00 €  
 0,75l 19,90 €

### SPIRITUOSEN

Kartoffelschnaps 2cl 2,00 €  
 Jägermeister 2cl 3,20 €  
 Berliner Luft 2cl 2,70 €  
 Jubiläums Aquavit € 2cl 3,20 €  
 Helbing Kümmel 2cl 3,50 €  
 Ramazotti 2cl 3,00 €  
 Heidegeist 2cl 3,50 €  
 Erdbeerlimes 2cl 2,70 €  
 Sambuca 2cl 3,00 €  
 Tequila 2cl 3,00 €

Grappa € 2cl 4,90 €  
 Baileys 4cl 4,90 €

### OBSTBRÄNDE UND GEISTE

der Nordik Edelbrennerei aus dem Alten Land

Williams Christ Birne 2cl 4,90 €  
 Pflaume 2cl 4,90 €  
 Himbeere 2cl 4,90 €  
 Quitte 2cl 5,50 €  
 Haselnuss 2cl 5,50 €  
 Apfel Herbstprinz Gold - sehr mild 2cl 4,90 €

### LOOOOONGDRINKS

Tanqueray Gin 4cl 7,50 €  
 Gin Sul 4cl 9,50 €  
 Havana 3 Jahre 4cl 7,50 €  
 Havana 7 Jahre 4cl 9,50 €  
 Smirnoff Red 4cl 7,50 €  
 Belvedere Vodka 4cl 9,50 €  
 Jack Daniels 4cl 7,50 €  
 Johnnie Walker Red Label 4cl 7,50 €  
 mit Red Bull + 1,00 €

Weitere Spirituosen finden Sie an unserer Bar oder fragen Sie  
 gerne unseren Service.