

A large, faint, light-colored crown graphic is centered in the background, serving as a backdrop for the text. The crown has a cross on top and a scalloped edge.

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

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

 **VEGETARISCH**

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Rauchenden, Kräutern und Dunkelbrot-Croûtons	6,50 €
Rote Bete Suppe 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 
-  Joghurtdressing mit frischen Heidekräutern

Ceasar 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

+ 2,00 €

mit Trüffelpommes

+ 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

- Kartoffelrösti  **VEGETARISCH**
mit Tomaten, Waldpilzen, Schafskäsewürfeln und Rauke 14,90 €
- Käsespätzle  **VEGETARISCH**
mit Bergkäse, Emmentaler, Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln und knackiger Salatbeilage 14,90 €
- Grünkern Burger  **VEGAN**
hausgemachter Grünkernbratling mit Avocadocreme, Rauke, Tomaten,
Sprossen und Pommes 14,50 €
- Dreierlei Falafel  **VEGAN**
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 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 Beerenaroma

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.