





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, frischen Küche. Unsere Zutaten kommen, wo immer möglich, aus der Region.

So stammen nicht nur Kartoffeln und Gemüse aus dem Umland, auch das Fleisch stammt größtenteils 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. 200 g)

mit Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln, frische Pilze und Krone-Dunkelbiersauce

oder

Hamburger Pannfisch

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

oder

Dreierlei Falafel  VEGAN

mit marinierten Möhrchen aus dem Ofen, Rote-Bete-Hummus und jungen Heidekartoffeln
mit veganer Zitronenmayo

Dessert

Kaiserschmarrn serviert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott

36,90 €



Das komplette
Menü ist auch vegan
erhältlich, sprechen
Sie uns gerne an.

LÜPAS - LÜNEBURGER TAPAS

 **Kleine Frikadellen** mit Krone-Senf

 **junge Heidekartoffeln** mit Lüneburger Salzbutter und Zitronenmayo  **VEGETARISCH**

 **Lüneburger Pfannenschlag**



 **Marinierte Möhrchen** mit rote Beete Hummus  **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 15,90 €
6 Stück 29,90 €
9 Stück 39,90 €

VORSPEISEN

Bauernbrot

ofenwarm serviert mit Radieschen-Quark, Rote-Bete-Hummus und Lüneburger Salzbutter 7,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Beerenvinaigrette, feinen Blattsalaten, Kresse und Grana Padano 15,90 €

Rote-Bete-Carpaccio

mit Kräuterlack, Ziegenkäse, Kürbiskernen und Kresse  **VEGETARISCH** 12,90 €

Krone Vorspeisenvariation für 2 vom Brett

Matjestatar mit Honig-Dill-Sauce, Frikadellchen mit Krone-Senf, Roastbeef 25,90 €
mit Remoulade, Original Labskaus, eingelegter Fenchel, mariniertes Stangenrettich
und pickled Blumenkohl, Brot und Lüneburger Salzbutter

Matjestatar nach Matrosen Art

mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur 16,90 €

SUPPEN

Kartoffelsuppe

mit Rauchenden, Kräutern und Dunkelbrot-Croûtons

6,90 €

Rote-Bete-Suppe

mit Kokosmilch, Knoblauch und Petersilie



6,90 €

SALATE

Gartensalat



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


12,50 €

6,90 €

Bitte wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing

 Himbeer-Dressing 

 Kräuter-Vinaigrette mit süßem Senf 

 Joghurt-Dressing mit frischen Heidekräutern

Caesar Salad

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

13,90 €

wahlweise zu unseren Salaten:

gebratene Hähnchenbrust in Mango-Marinade

6,50 €

gebratenes Lachsfilet

7,00 €

dreierlei Falafelbällchen 

6,00 €

Schafskäse

5,00 €

KLASSIKER

Lüneburger Pfannenschlag

deftige Grützwurst mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Bratkartoffeln 16,90 €

Hausgemachte Sülze

mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln 16,90 €

Brauerei-Gulasch

mit Rindfleisch, Perlzwiebeln, Speck, Krone Dunkelbier, Gewürzen und Liebe,
dazu Butterspätzle 21,90 €

Kartoffelrösti

mit Streifen von der Hähnchenbrust, frischen Pilzen und Lauchzwiebeln in Rahmsauce 19,90 €

Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Orangencurry, Pommes, Mayonnaise und Salatbouquet 14,90 €
mit Trüffelpommes und Trüffelmayonnaise + 4,50 €

Roastbeef Kalt

Remoulade, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und etwas Grünzeug 22,90 €

STEAKS & SCHNITZEL

Lammrücken (ca. 180 g)

mit Bratkartoffeln und grünen Speckbohnen,

dazu wahlweise Kräuterbutter oder Krone-Dunkelbiersauce

31,90 €

Rumpsteak (ca. 220 g)

👑 mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und junge Heidekartoffeln mit Kräuterquark

👑 mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu Kräuterbutter und Krone-Dunkelbiersauce

29,90 €

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

mit Salatgarnitur, dazu

👑 Bratkartoffeln und zwei Freiland-Spiegeleier

20,90 €

👑 Pommes und Gurken-Dill-Salat

18,90 €

👑 Bratkartoffeln, frische Pilze und Krone-Dunkelbiersauce

22,90 €

Maishähnchen Supreme

mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Zitronenzesten mariniert

👑 mit Zwiebel-Champignon-Gemüse und junge Heidekartoffeln mit Kräuterquark

👑 mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu Kräuterbutter und Krone-Dunkelbiersauce

22,90 €

BURGER

Braumeister Burger

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

16,90 €

Sülfmeister Burger

Hähnchenbrust (125 g) in Mango-Marinade, Avocadocreme, Römersalat, Tomaten, Sprossen und Pommes

17,90 €

Krone Burger

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

24,50 €

Pimp up your Burger

Extra Burger Patty

+ 4,90 €

Cheddarkäse

+ 2,00 €

Speck

+ 2,00 €

Freiland-Spiegelei

+ 2,00 €

Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln

+ 2,00 €

mit Trüffelpommes und Trüffelmayonnaise

+ 4,50 €



FISCHEREI

Hamburger Pannfisch

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

23,90 €

Original Labskaus

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

18,90 €

Matjes nach Hausfrauenart

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

16,90 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Blattspinat, jungen Heidekartoffeln
und Riesling-Dill-Sauce

24,90 €

HAUPTGÄNGE VEGAN & VEGETARISCH

- Kartoffelrösti**  **VEGETARISCH**
mit Tomaten, frischen Pilzen, Schafskäsewürfeln und Rauke 18,90 €
- Käsespätzle**  **VEGETARISCH**
mit Bergkäse, Emmentaler, Krone-Dunkelbier-Schmorzwiebeln
und knackiger Salatbeilage 17,90 €
- Grünkern Burger**  **VEGAN**
hausgemachter Grünkernbratling mit Avocadocreme, Rauke, Tomaten,
Sprossen und Pommes 16,90 €
- Dreierlei Falafel**  **VEGAN**
mit marinierten Möhrchen aus dem Ofen, Rote-Bete-Hummus und
jungen Heidekartoffeln mit veganer Zitronenmayo 18,90 €

SÜSSES

Kaiserschmarrn

in der Pfanne serviert, mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (für 2 Personen) 16,50 €

Rote Grütze

aus der Heide mit einer Kugel Vanilleeis 6,90 €

Ofenfrischer Apple Crumble

7,90 €

Spaghettieis


Vanilleeis, weiße Schokoladenraspel, Erdbeersauce und Sahne 9,90 €

Zweierlei Mousse au Chocolat

mit Beeren und Nüssen 9,90 €

GIOVANNI L. EIS

Vanille


Zitronensorbet 

Salted Toffee Crunch

Belgische Milkschokolade

Walnuss Karamell

Aprikosen Skyr Sanddorn

Mango-Maracuja Sorbet 

je Kugel 2,50 €
Portion Sahne 1,50 €



BIERE VOM FASS

Lüneburger Pilsener	0,2l	2,80 €	0,4l	4,90 €
Kronen Dunkel	0,2l	2,80 €	0,4l	4,90 €
Moravia Pils	0,2l	2,80 €	0,4l	4,90 €
Alsterwasser	0,2l	2,80 €	0,4l	4,90 €
Duckstein	0,3l	4,20 €		
Erdinger Urweisse	0,3l	3,90 €	0,5l	5,50 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Erdinger Hefe dunkel	0,5l	5,50 €
Erdinger Kristall	0,5l	5,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Holsten alkoholfrei	0,33l	3,90 €
Astra Urtyp	0,33l	3,90 €
Astra Rotlicht	0,33l	3,90 €
mit kräftigem, süffigen Geschmack und 6,0% Alkohol		
Astra Rakete	0,33l	3,90 €
mildherb bei starkem 5,9% Alkohol und erfrischendem Citrus + Vodka Aroma		

CIDER

Somersby Apfel	0,33l	4,90 €
Somersby Rhabarber	0,33l	4,90 €

PRICKELNDES

Aperol Spritz	0,2l	9,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l	9,00 €
Ramazzotti Rosato Mio	0,2l	9,00 €
Sekt / Prosecco	0,1l 3,90 €	0,75l 24,90 €
Sekt / Prosecco auf Eis	0,2l	6,50 €
Crémant	0,1l 7,90 €	0,75l 49,90 €
Moet & Chandon Brut Impérial	0,75l	99,00 €
Ruinart Champagner Rosé	0,75l	139,00 €

SOFTDRINKS

St. Michaelis Gourmet	0,25l 3,00 €	0,75l 6,50 €
St. Michaelis Gourmet still	0,25l 3,00 €	0,75l 6,50 €
Coca Cola	0,2l 3,00 €	0,5l 5,20 €
Coca Cola Zero	0,2l 3,00 €	0,5l 5,20 €
Fanta	0,2l 3,00 €	0,5l 5,20 €
Sprite	0,2l 3,00 €	0,5l 5,20 €
Mezzo Mix	0,2l 3,00 €	0,5l 5,20 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50 €
Red Bull	0,25l	4,70 €



SÄFTE UND SCHORLEN

**Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Rhabarber,
Maracuja, Johannisbeer**

als Saft 0,2l 3,40 € 0,4l 5,20 €
als Schorle 0,3l 3,90 € 0,4l 4,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème frisch gemahlen 3,50 €
Kaffee entkoffeiniert 3,50 €
Cappuccino 3,80 €
Milchkaffee 4,20 €
Latte Macchiato 4,20 €
Espresso 2,90 €
Doppelter Espresso 4,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum / Sahne 4,20 €

SAMOVA TEE

aus biologischem Anbau

High Darling – Darjeeling 3,60 €
**Team Spirit – Kräuter/Grüntee Lemongrass,
Jatoba & Ginkgo** 3,60 €
**Scuba Garden - Grüner Rooibus mit
Spirulina + Cranberry** 3,60 €
**Heidis Delight – Bergkräuter mit Pfefferminze,
Zitronenmelisse + Apfel** 3,60 €
**Garden Party – Früchtetee mit Apfel,
Mango, Goji + Blüten** 3,60 €



WEINE

Weißwein

Grauburgunder vom Weingut Manz

Rheinhessen - reife Gelbfrüchte, Honigmelone,
weißer Pfirsich, feine Mineralik, 0,2l 6,90 €
harmonische Säure 1,0l 31,90 €

Weißburgunder vom Weingut Landerer

Baden – Apfel- und Birnennoten, 0,2l 6,90 €
zarter Schmelz und angenehme Säure 1,0l 31,90 €

Riesling vom Weingut Naegele 0,2l 6,50 €
Pfalz – frisch mit knackiger Rieslingsäure 1,0l 29,90 €

Chardonnay vom Weingut La Grange

Frankreich/Languedoc – Mineralität, 0,2l 7,50 €
Würze, klassische Chardonnay-Frucht 0,75l 23,90 €

Rosé

Portugieser Rosé vom Weingut Naegele

Pfalz – saftig, fruchtig, feine Süße, 0,2l 6,50 €
zartes Beerensaroma 1,0l 29,90 €

Rotwein

Primitivo vom Weingut Camvin Italien / Apulien-

Sizilien – Aromen von dunklen Früchten,
Rosinen und Sübkirschen, 0,2l 7,50 €
samtig weich, langer Abgang 0,75l 23,90 €

Merlot vom Weingut La Grange

Frankreich/Languedoc – Kirsche, 0,2l 7,50 €
Paprika, elegante Tannine, 0,75l 23,90 €
langer und komplexer Abgang

Kaapzicht – Kaleidoscope

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

Tempranillo

Spanien/Rioja – rote Früchte,
Noten von schwarzem Pfeffer, 0,2l 6,50 €
voller Körper, junge Säure 0,75l 21,90 €

Weinschorle

0,2l 5,50 €



SPIRITUOSEN

Hermann Löns Kartoffelschnaps	2cl	2,50 €
Heidegeist	2cl	3,50 €
Helbing Kümmel	2cl	4,00 €
Jubilaeums Akvavit	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Berliner Luft	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Erdbeerlimes	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Tequila	2cl	3,50 €
Grappa Stravecchia, Holzfass-Reifung	2cl	5,50 €
Baileys	4cl	5,50 €

LOOOOONGDRINKS

Tanqueray Gin	4cl	8,50 €
Gin Sul	4cl	10,50 €
Havana 3 Jahre	4cl	8,50 €
Havana 7 Jahre	4cl	10,50 €
Smirnoff Red	4cl	8,50 €
Belvedere Vodka	4cl	10,50 €
Jack Daniels	4cl	8,50 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	8,50 €
mit Red Bull		+ 2,50 €

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

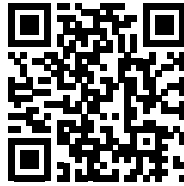
OBSTBRÄNDE UND GEISTE

der Nordik Edelbrennerei aus dem Alten Land

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

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Reservieren Sie jetzt schon für Ihren nächsten Besuch in der Krone!



www.krone-brauhaus.de

