

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.

Wir wünschen viel Vergnügen und guten Appetit im Krone Brauhaus!

BRAUHAUS – MENÜ

Vorspeise

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

Hauptgang

Knuspriges Schnitzel „Wiener Art“ (ca. 200 g)
mit Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln, frische Pilze und Krone Dunkelbier-Sauce

oder

Hamburger Pannfisch

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

oder

Dreierlei Falafel

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

Dessert

Kaiserschmarrn serviert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott

39,90 €

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 Bete 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 16,90 €
 6 Stück 30,90 €
 9 Stück 42,90 €

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 13,50 €
- Krone Vorspeisenvariation für 2 vom Brett**
Matjestatar mit Honig-Dill-Sauce, Frikadellchen mit Krone-Senf, Roastbeef 26,90 €
mit Remoulade, Original Labskaus, eingelegter Fenchel, mariniertes Stangenrettich
und pickled Blumenkohl, Brot und Lüneburger Salzbutter
- Matjestatar nach Matrosen Art**
mit Brot und Salatgarnitur 13,90 €

SUPPEN

- Kartoffelsuppe**
mit Rauchenden, Kräutern und Croûtons 6,90 €
- Rote-Bete-Suppe**
mit Kokosmilch, Knoblauch und Petersilie 👑
VEGAN 6,90 €

SALATE






Gartensalat

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

12,90 €

6,90 €

Bitte wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing

-  Himbeer-Dressing 
-  Kräuter-Vinaigrette mit süßem Senf 
-  Joghurt-Dressing mit frischen Heidekräutern

Pimp up your Salad

| | |
|---|---------|
| gebratene Hähnchenbrust | +6,50 € |
| in Mango-Marinade | +7,00 € |
| gebratenes Lachsfilet | +5,00 € |
| Schafskäse  | +6,00 € |
| dreierlei Falafel  | +4,50 € |
| buntes Pfannengemüse | |

Caesar Salad

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

13,90 €

HAUPTGÄNGE VEGAN & VEGETARISCH

Kartoffelrösti

mit Tomaten, frischen Pilzen, Schafskäsewürfeln und Rauke



18,90 €

Käsespätzle

mit Bergkäse, Emmentaler, Krone Dunkelbier-Schmorzwiebeln
und knackiger Salatbeilage



17,90 €

Grünkern Burger

hausgemachter Grünkernbratling mit Avocadocreme,
Rauke, Tomaten, Sprossen und Pommes



16,90 €

Wirsingroulade

mit hausgemachter Kastanien-Grünkernfüllung,
und Kartoffel-Kräuterrösti mit veganer Pilzsauce



19,90 €

Dreierlei Falafel

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



18,90 €

KLASSIKER

| | |
|---|---------------------|
| Lüneburger Pfannenschlag deftige Grützwurst mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Bratkartoffeln | 16,90 € |
| Hausgemachte Sülze mit Kräuterremoulade und Bratkartoffeln | 19,90 € |
| Brauerei-Gulasch mit Rindfleisch, Perlzwiebeln, Speck, Krone Dunkelbier, Gewürzen und Liebe, dazu Butterspätzle | 22,90 € |
| Kartoffelrösti mit Streifen von der Hähnchenbrust, frischen Pilzen und Lauchzwiebeln in Rahmsauce | 20,90 € |
| Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Orangencurry, Pommes, Mayonnaise und Salatbouquet mit Trüffelpommes und Trüffelmayonnaise | 14,90 € + 4,50 € |
| Roastbeef Kalt Remoulade, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und etwas Grünzeug | 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 € |
| Trüffelpommes u. Trüffelmayonnaise | + 4,50 € |

STEAKS & SCHNITZEL

Rumpsteak (ca. 220 g)

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

👑 mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu Kräuterbutter oder Krone Dunkelbier-Sauce

29,90 €

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

mit Salatgarnitur, dazu

👑 Bratkartoffeln und zwei Freiland-Spiegeleier

21,90 €

👑 Pommes und Gurken-Dill-Salat

19,90 €

👑 Bratkartoffeln, frische Pilze und Krone Dunkelbier-Sauce

23,90 €

Maishähnchen Supreme

mit Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin und Zitronenzesten mariniert

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

👑 mit grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

dazu Kräuterbutter oder Krone Dunkelbier-Sauce

22,90 €

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 zwei Freiland-Spiegeleier

20,90 €

Matjes nach Hausfrauenart

vier Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in einer leichten Joghurtsauce,

dazu Bratkartoffeln

19,90 €

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Blattspinat, jungen Heidekartoffeln

und Riesling-Dill-Sauce

24,90 €



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  VEGAN
Salted Toffee Crunch
Belgische Milkschokolade
Walnuss Karamell
Mango-Maracuja Sorbet  VEGAN

je Kugel 2,50 €
Portion Sahne 1,50 €

BIERE VOM FASS

| | | | | |
|---------------------|------|--------|------|--------|
| Lüneburger Pilsener | 0,2l | 3,00 € | 0,4l | 5,20 € |
| Krone Dunkel | 0,2l | 3,00 € | 0,4l | 5,20 € |
| Moravia Pils | 0,2l | 3,00 € | 0,4l | 5,20 € |
| Alsterwasser | 0,2l | 3,00 € | 0,4l | 5,20 € |
| Duckstein | | | 0,3l | 4,20 € |
| Erdinger Urweisse | | | 0,5l | 5,90 € |

BIERE AUS DER FLASCHE

| | | |
|---|-------|--------|
| Erdinger Hefe dunkel | 0,5l | 5,90 € |
| Erdinger Kristall | 0,5l | 5,90 € |
| Erdinger alkoholfrei | 0,5l | 5,90 € |
| Holsten alkoholfrei | 0,33l | 4,50 € |
| Astra Urtyp | 0,33l | 4,50 € |
| Astra Rotlicht | 0,33l | 4,50 € |
| mit kräftigem, süffigen Geschmack und 6,0% Alkohol | | |
| Astra Rakete | 0,33l | 4,50 € |
| mildherb bei starken 5,9% Alkohol und erfrischendem Citrus + Vodka Aroma | | |

CIDER

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

SÄFTE UND SCHORLEN

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Rhabarber, Maracuja, Johannesbeer

| | | | | |
|-------------|------|--------|------|--------|
| als Saft | 0,2l | 3,50 € | 0,4l | 5,50 € |
| als Schorle | 0,3l | 4,00 € | 0,4l | 5,20 € |

PRICKELNDES

| | | |
|---|-------------|---------------|
| Aperol Spritz | 0,2l | 9,00 € |
| Aperol, Secco, Soda, Orange | | |
| Lillet Wild Berry | 0,2l | 9,00 € |
| Lillet, Wild Berry, Beeren | | |
| Italicus Spritz | 0,2l | 9,00 € |
| Italicus, Secco, Soda, Limette | | |
| Sarti Spritz | 0,2l | 9,00 € |
| Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette | | |
| Campari Spritz | 0,2l | 9,00 € |
| Campari, Secco, Soda, Orange | | |
| Déjà-Vu Tonic auch alkoholfrei erhältlich | 0,2l | 8,50 € |
| Déjà-Vu, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin | | |
| Déjà-Vu Wild Berry auch alkoholfrei erhältlich | 0,2l | 8,50 € |
| Déjà-Vu, Wild Berry, Beeren | | |
| Sweet Violet auch alkoholfrei erhältlich | 0,2l | 9,50 € |
| Gin, Veilchen, Vanille, Wild Berry | | |
| Krone Solero | 0,2l | 9,00 € |
| Maracuja, Orange, Vanille, Grenadine | | |
| 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 € |
| Moët & Chandon Brut Impérial | 0,75l | 99,00 € |
| Ruinart Champagner Rosé | 0,75l | 139,00 € |

SOFTDRINKS

| | | |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| Vilsa Gourmet medium | 0,25l 3,30 € | 0,75l 7,50 € |
| Vilsa Gourmet still | 0,25l 3,30 € | 0,75l 7,50 € |
| Coca Cola | 0,2l 3,30 € | 0,5l 5,50 € |
| Coca Cola Zero | 0,2l 3,30 € | 0,5l 5,50 € |
| Fanta | 0,2l 3,30 € | 0,5l 5,50 € |
| Sprite | 0,2l 3,30 € | 0,5l 5,50 € |
| Mezzo Mix | 0,2l 3,30 € | 0,5l 5,50 € |
| Thomas Henry Bitter Lemon | 0,2l | 3,90 € |
| Thomas Henry Ginger Ale | 0,2l | 3,90 € |
| Thomas Henry Tonic Water | 0,2l | 3,90 € |

KAFFEESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|--------|
| Café Crème frisch gemahlen | 3,50 € |
| Kaffee entkoffeiniert | 3,50 € |
| Cappuccino | 3,90 € |
| Milchkaffee | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 4,50 € |
| Espresso | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 4,50 € |
| Heiße Schokolade mit Milchschaum / Sahne | 4,50 € |

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 | 4cl | 5,50 € |
| Erdbeerlimes | 2cl | 3,00 € |
| Sambuca | 2cl | 3,50 € |
| Tequila | 2cl | 3,50 € |
| Grappa Stravecchia, Holzfass-Reifung | 2cl | 5,50 € |
| Baileys | 4cl | 5,50 € |

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



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 € |

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 € |

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 € |

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 Birnnoten, | 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 Süßkirschen, | 0,2l | 7,50 € |
| samtig weich, langer Abgang | 0,75l | 23,90 € |

Merlot vom Weingut La Grange

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

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 € |
|------------------|--------|