

WILLKOMMEN IM BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR
WELCOME TO THE "BRAUHAUS AM LOHBERG ZU WISMAR"



WEIHNACHTSMENÜS

MENÜ 1

Hühnerbrühe mit Gemüse

1/2 gebackene Mecklenburger Landente
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Mecklenburger Götterspeise
geschichtet mit in Rum getunktem Schwarzbrot und Vanillesauce 23,90 €

MENÜ 2

Poeler Fischsuppe

gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Curry-Zitronengras-Sauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln

Mecklenburger Götterspeise
geschichtet mit in Rum getunktem Schwarzbrot und Vanillesauce 23,90 €

WEIHNACHTSKARTE

| | |
|--|---------|
| Hühnerbrühe | 4,90 € |
| Karotten-Ingwer-Süppchen mit Orangenfilet | 4,90 € |
| ½ gebackene Mecklenburger Landente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | 14,90 € |
| gebratenes Filet vom Kabeljau mit Curry-Zitronengras-Sauce, Pfannengemüse und Salzkartoffeln | 14,90 € |
| Wildgoulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen | 16,90 € |
| Mecklenburger Götterspeise geschichtet mit in Rum getunktem Schwarzbrot und Vanillesauce | 4,90 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

ZUM BIER / TO ACCOMPANY BEER

| | |
|--|--------|
| Schmalzbrote mit Gewürzgurke <i>Slices of bread smothered in pork dripping with pickled gherkin</i> | 2,90 € |
| Laugenbrezel mit Butter oder Kräuterquark <i>Soft pretzel with butter or herb quark</i> | 2,90 € |
| 2 kalte Bierknacker mit Bauernbrot <i>Two cold "Bierknacker" sausages with bread</i> | 4,90 € |
| Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche <i>Tarte flambée Alsace-style with bacon, onions, crème fraîche</i> | 8,90 € |
| Flammkuchen Küste mit Shrimps, Lachs und Creme fraiche <i>Tarte flambée ocean-style with shrimps, salmon, crème fraîche</i> | 8,90 € |
| Wismarer Braumeisterbrot Heringsfilet nach Matjesart auf Bauernbrot mit Gewürzgurke und Zwiebelringen <i>„Wismar-style“ master brewer's bread</i> <i>Young herring fillets on bread with pickled and onion rings</i> | 9,90 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

SUPPEN / SOUP

Fischsuppe mit Gemüse und Baguette 4,90 €
fish soup with vegetables and baguette

Soljanka mit Zitrone, Sahnehaube und Baguette 4,90 €
Spicy soup "Soljanka" with lemon, whipped cream and baguette

ALLES IN DER KARTOFFEL / ALL ABOUT POTATOES

Ofenkartoffel mit Rahmgemüse der Saison 8,90 €
Baked potato with creamed vegetables of the season

Ofenkartoffel mit frischen Rahmchampignons 8,90 €
Baked potato with fresh creamy mushrooms

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 8,90 €
Baked potato with herb quark

Lohberger Ofenkartoffel mit Tzatziki, Matjesfilet
und Zwiebelringen 10,90 €
*Baked potato "Lohberg" with tzatziki, young herring fillet
and onion rings*

FÜR DEN KLEINEN HUNGER / LIGHT SNACKS

Tomate – Mozzarella mit feinstem Olivenöl und Balsamico 8,90 €
Tomato – Mozzarella with olive oil and balsamico

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs 8,90 €
und Senf-Honig-Dill-Dressing
Potato pancakes with smoked salmon and mustard-honey-dill dressing

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing 4,90 €
Small mixed salad with yoghurt dressing

Salat „Hähnchenbrust“ 13,90 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurtdressing
*“Chicken-breast” salad
with fried strips of chicken breast and yoghurt dressing*

Salat „Vegetarisch“ mit Schafskäse, 12,90 €
gebratenen Knödeln, Essig-Öl-Dressing und Kräuterquark
*“Vegetarian” salad with sheep’s milk cheese,
baked dumpling, French dressing and herb quark*

Salat „Die Likedeeler“ 13,90 €
mit Croutons, Räucherlachs, Matjesfilet und Shrimps,
dazu Senf-Honig-Dill-Dressing
*“Die Likedeeler” salad
with croutons, smoked salmon, “Matjes” young herring fillet and shrimps,
served with mustard-honey-dill dressing*

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

| | |
|--|---------|
| Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <i>Home-made soured meat with remoulade sauce and fried potatoes</i> | 11,90 € |
| Mecklenburger Goulasch mit Senfgurke und Mecklenburger Knödeln <i>Goulash "Mecklenburg-style" with mustard seed pickled gherkin and "Mecklenburg-style" dumpling</i> | 12,90 € |
| Zwei Hähnchenbrustfilets mit Kräuterbutter, Buttererbsen und Kartoffelkroketten <i>Two chicken breast fillets served with herb butter, peas in butter and potato croquettes</i> | 14,90 € |
| „Schweinefiletpfanne“ Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit frischen Rahmchampignons <i>"Pork fillet pan"</i> <i>Pork fillets served on fried potatoes with fresh creamed mushrooms</i> | 15,90 € |
| „Brauereis Pfanne“ Filets vom Schwein, Rind und Hähnchen auf Bratkartoffeln mit einer Zwiebel-Bier-Soße <i>"Brewer's pan"</i> <i>Fillets of pork, beef and chicken served on fried potatoes with an onion-beer sauce</i> | 17,90 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

SCHNITZELKARTE / SCHNITZEL

| | |
|---|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel mit Buttererbsen <i>Schnitzel “Vienna-style”</i> <i>Pork schnitzel with peas</i> | 11,90 € |
| Schnitzel „Jäger Art“ Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons <i>Schnitzel „Jäger-style“</i> <i>Pork schnitzel with fresh creamy mushrooms</i> | 13,90 € |
| Schnitzel „Braumeister Art“ Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Zwiebel-Bier-Soße <i>Schnitzel “Brewer’s-style”</i> <i>Pork schnitzel served with vegetables in butter and onion-beer sauce</i> | 13,90 € |
| Schnitzel „Ungarische Art“ mit Paprikaletscho <i>Schnitzel “Hungarian-style” with a yellow pepper “Letscho” vegetable dish</i> | 13,90 € |

...als Beilagen wählen Sie bitte Pommes, Kroketten,
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
*...all dishes are accompanied by either French fries, potato croquettes,
fried potatoes or boiled potatoes*

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

| | |
|--|---------|
| Gebratene Schollenfilets auf einem Gemüsebett, dazu Bratkartoffeln <i>Fried plaice fillets served on vegetables, with fried potatoes</i> | 15,90 € |
| Nordische Fischplatte Gebratenes Seelachs- und Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>"Northern-style" fish platter</i> <i>Fried coalfish and plaice fillets with bacon, onions and fried potatoes</i> | 16,90 € |
| Wismarer Pfannfisch Gebratenes Seelachs-, Schollen- und Lachsfilet mit Zitronensoße, Lauch und Bratkartoffeln <i>"Wismar-style" pan-fried fish</i> <i>Fried coalfish, plaice and salmon fillets</i> <i>with lemon sauce, leeks and fried potatoes</i> | 17,90 € |
| Backfisch mit Kartoffelchips und Remouladensoße <i>Fish and chips with remoulade sauce</i> | 12,90 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

KALTE FISCHGERICHTE / COLD FISH DISHES

| | |
|---|---------|
| Bratheringe süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Sweet and sour marinated fried herring with onions and fried potatoes</i> | 11,90 € |
| „Hausfrauenart“ Heringsfilet nach Matjesart mit einem Apfel-Zwiebeldressing und Bratkartoffeln <i>Young herring "housewife-style" with an apple-onion dressing and fried potatoes</i> | 11,90 € |
| „Klassisch“ Heringsfilet nach Matjesart mit hausgemachter Remouladensoße dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>Young herring "classic-style" with home-made remoulade sauce, served with beans & bacon and fried potatoes</i> | 12,90 € |
| „Störtebecker“ Heringsfilets nach Matjesart gekräutert, in Aalrauch, nach nordischer Art und Rollmops mit Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "Störtebecker-style" herbal young herring, smoked eel young herring, fine young herring with rollmops and fried potatoes</i> | 14,90 € |

DESSERTS / DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Altländer Rote Grütze mit Vanillesoße <i>"Altland-style" red berry compote with custard</i> | 4,90 € |
| Ein Stück Kuchen nach Angebot <i>One piece of cake (ask for choice)</i> | 2,90 € |
| Eistörtchen Erdbeer Cremiges Erdbeer- und Vanilleeis mit Erdbeersauce <i>strawberry and vanilla ice cream with strawberry sauce</i> | 3,90 € |
| Eisdessert Tiramisù Eis mit frischer Milch und Mascarpone, mit Kaffeesauce und Biskuitstückchen <i>Ice dessert Tiramisù, with fresh milk and mascarpone, coffee sauce and biscuit</i> | 4,90 € |
| Eisdessert Crema Amarena Eis mit Schlagsahne, fruchtiger Sauerkirchsauce und kandierten Kirschen <i>Ice dessert Crema Amarena with whipped creme and Cherry sauce</i> | 4,90 € |
| SMARTIES Fun Cup Vanille- und Schokoeis mit SMARTIES Topping <i>Vanilla and chocolate ice cream with SMARTIES Topping</i> | 2,50 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

HEISSGETRÄNKE

| | |
|--------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 1,80 € |
| Becher Kaffee | 2,60 € |
| Koffeinfreier Kaffee | 1,80 € |
| Cappuccino | 2,60 € |
| Espresso | 1,90 € |
| Doppelter Espresso | 3,80 € |
| Milchkaffee | 3,50 € |
| Heiße Schokolade | 2,20 € |
| Glas Tee | 1,70 € |
| Heiße Zitrone | 1,70 € |
| Grog | 3,30 € |
| Glühwein (saisonbedingt) | 2,90 € |



Unseren Kaffee beziehen wir aus der Wismarer Kaffeerösterei „Cafeshop Especial“

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

| | | |
|--|--------|--------|
| Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi | 0,2 l | 2,20 € |
| | 0,4 l | 4,40 € |
| Apfelschorle | 0,25 l | 1,80 € |
| | 0,4 l | 3,60 € |
| Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale | 0,25 l | 1,80 € |
| Tafelwasser | 0,2 l | 1,40 € |
| | 0,4 l | 2,80 € |
| Glashäger Mineralwasser | 0,25 l | 1,80 € |
| Glashäger Mineralwasser (Classic, Medium, Still) | 0,7 l | 4,80 € |
| Vaihinger Säfte (Apfel, Kirsche, Orange, Banane, Tomate) | 0,2 l | 2,40 € |
| Beck's Blue alkoholfrei | 0,33 l | 2,60 € |
| Erdinger Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,60 € |

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

| | | |
|--|-------|--------|
| Wismarer Pilsener | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Mumme | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Brauhaus Bierbowle* | 0,3 l | 2,90 € |
| Wismarer Pilsener mit Cocktailfrüchten | 0,5 l | 4,10 € |

BIERE DER SAISON

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

| | | |
|---|--------|--------|
| Wismarer Roter Erik | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 11,8 %, Alkohol 4,8 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Herbstfestbier | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 13,8 %, Alkohol 5,8 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Weihnachtsbier | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 13,8 %, Alkohol 5,8 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Maibock | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 16,8 %, Alkohol 6,9 %vol. | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Weizen | 0,3 l | 2,40 € |
| Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,3 %vol., obergärig | 0,5 l | 3,80 € |
| Wismarer Pale Ale | 0,33 l | 2,90 € |
| Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,2 %vol., obergärig | | |

HAUSGEBRAUTE BIERE ZUM MITNEHMEN

(Allergiehinweis: unsere Biere enthalten Gluten aus Gerste oder Weizen)

| | | |
|---|--------|----------|
| Wismarer Bier in der 1 Liter-Bügelflasche | 1 l | 4,50 € |
| | Pfand | + 0,30 € |
| Wismarer Pale Ale in der 0,33 Liter-Flasche | 0,33 l | 1,90 € |
| | Pfand | + 0,30 € |
| Wismarer Bier im 5 Liter-Partyfass mit integriertem Zapfhahn | 5 l | 15,00 € |
| Wismarer Bier | 10 l | 25,00 € |
| KEG mit Flachfitting (auf Vorbestellung) | 20 l | 39,00 € |
| 10 Liter-, 20 Liter-, 30 Liter- und 50 Liter-Fässer | 30 l | 55,00 € |
| benötigen eine Zapfanlage, die auf Wunsch vom Brauhaus ausgeliehen werden kann | 50 l | 75,00 € |
| Mietpreis Zapfanlage: 30,00 € | | |
| Pfand pro Fass: 30,00 € | | |



ROTWEINE

DEUTSCHLAND

| | | |
|---|-------------|---------|
| Dornfelder Rotwein, trocken | 0,2 l | 5,20 € |
| Ein körperreicher, vollmundiger Rotwein | Flasche 1 l | 21,50 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | | |

| | | |
|--|-------------|---------|
| Dornfelder Rotwein, halbtrocken | 0,2 l | 5,20 € |
| Kräftig, reif und mit feiner Süße abgerundet | Flasche 1 l | 21,50 € |
| begleitet er viele Gerichte | | |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | | |

| | | |
|------------------------------|-------|---------|
| Cuvée „Sagenhaft Rot“ | 0,2 l | 6,50 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | 0,5 l | 12,50 € |
| Silberne Kammerpreismünze | | |

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| „Twentysix“ Rot QbA, trocken | 0,2 l | 6,50 € |
| Weingut Bickel-Stumpf, Franken | 0,5 l | 12,50 € |

| | | |
|-----------------------------|-------|---------|
| Spätburgunder QbA trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| Weingut J. J. Adeneuer, Ahr | 0,5 l | 13,50 € |

ITALIEN

| | | |
|-----------------------------|-------|---------|
| Moro Toscana IGT | 0,2 l | 11,50 € |
| Fattoria Montellori Toscana | 0,5 l | 21,00 € |

| | | |
|-------------------------------------|-------|---------|
| Bonacosta Valpolicella Classico DOC | 0,2 l | 7,90 € |
| Masi | 0,5 l | 13,80 € |

ROTWEINE

FRANKREICH

| | | |
|--|-------|---------|
| Merlot Le Cheval d'Oc | 0,2 l | 4,80 € |
| Vin de Pay d'Oc | 0,5 l | 9,50 € |
| Côtes-du-Rhône Secret de Famille Rouge | 0,2 l | 5,20 € |
| Weingut Paul Jaboulet Aîné | 0,5 l | 10,20 € |

SPANIEN

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| Altos Ibericos Crianza Rioja | 0,2 l | 7,90 € |
| Torres | 0,5 l | 13,80 € |
| Hauswein No. 1 | 0,2 l | 4,50 € |
| | 0,75 l | 14,00 € |

KALIFORNIEN

| | | |
|----------------------|-------|---------|
| Zinfandel Classic | 0,2 l | 6,50 € |
| Beringer, California | 0,5 l | 12,50 € |

ROSÉWEINE

| | | |
|------------------------------|-------|--------|
| Weißherbst, halbtrocken | 0,2 l | 4,80 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | 0,5 l | 9,50 € |

FLASCHENWEINE

| | | |
|--|--------|---------|
| Brunello di Montalcino | 0,75 l | 52,00 € |
| Vinea Crianza Cigales DO Finca Museum Cigales Spanien | 0,75 l | 22,50 € |

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

| | | |
|---|-------------|---------|
| Riesling, halbtrocken | 0,2 l | 4,80 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | Flasche 1 l | 18,40 € |
| Riesling Spätlese, feinherb | 0,2 l | 5,20 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Silberne Kammerpreismünze | 0,5 l | 10,20 € |
| Riesling QbA Einblick No 1, trocken | 0,2 l | 5,90 € |
| Weingut Nick Köwerich, Mosel | 0,5 l | 11,50 € |
| Chardonnay | 0,2 l | 7,90 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Goldene Kammerpreismünze | 0,5 l | 13,80 € |

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

| | | |
|--|-------------|---------|
| Grauer Burgunder Kabinett, trocken | 0,2 l | 4,80 € |
| Ein gehalt- und ausdrucksvoller Wein, der zu kräftigen Essen geschätzt wird | 0,75 l | 16,40 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | | |
| | | |
| Grauburgunder Spätlese, trocken | 0,2 l | 5,40 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | 0,5 l | 10,30 € |
| Silberne Kammerpreismünze | | |
| | | |
| Grauburgunder Kabinett, trocken | 0,2 l | 6,20 € |
| Weingut Salwey, Oberrotweiler Käsleberg, Baden | 0,5 l | 13,50 € |
| | | |
| Weißburgunder QbA, trocken | 0,2 l | 4,80 € |
| Weingut Dreissigacker, Rheinhessen | 0,5 l | 9,50 € |
| | | |
| Weißburgunder Kabinett, trocken | 0,2 l | 11,90 € |
| Prinz zur Lippe, Schloss Proschwitz, Sachsen | 0,5 l | 23,80 € |
| | | |
| Müller Thurgau, mild | 0,2 l | 4,80 € |
| Weingut Knöll & Vogel, Pfalz | Flasche 1 l | 18,40 € |
| | | |
| Müller Thurgau QbA, trocken | 0,2 l | 9,90 € |
| Prinz zur Lippe, Schloss Proschwitz, Sachsen | 0,5 l | 21,80 € |

WEISSWEINE

ÖSTERREICH

| | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| Grüner Veltliner | 0,2 l | 11,50 € |
| Terrassen Federspiel Domäne Wachau | 0,5 l | 21,00 € |

FRANKREICH

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Château Rauzan Despaigne Reserve | 0,2 l | 6,50 € |
| Appelation Entre-Deux-Mers Controlee | 0,5 l | 12,50 € |

KALIFORNIEN

| | | |
|----------------------|-------|---------|
| Chardonnay | 0,2 l | 6,50 € |
| Beringer, California | 0,5 l | 12,50 € |

NEUSEELAND

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| Sauvignon Blanc | 0,2 l | 11,50 € |
| Weingut Saint Clair, Marlborough | 0,5 l | 21,00 € |

SPANIEN

| | | |
|----------------|--------|---------|
| Hauswein No. 2 | 0,2 l | 4,50 € |
| | 0,75 l | 14,00 € |

SEKT

| | | |
|---|----------------|---------|
| Schweriner Burggarten, trocken | 0,1 l | 3,10 € |
| | Flasche 0,75 l | 13,00 € |
| Schweriner Burggarten, halbtrocken | 0,1 l | 3,10 € |
| | Flasche 0,75 l | 13,00 € |
| Weißburgunder Sekt Brut | 0,1 l | 5,10 € |
| Flaschengärung, Weingut Knöll & Vogel | Flasche 0,75 l | 25,00 € |
| Prosecco | 0,1 l | 3,10 € |
| | Flasche 0,75 l | 13,00 € |
| Geldermann, trocken | 0,1 l | 4,60 € |
| Filigraner, eleganter und harmonischer Charakter | Flasche 0,75 l | 19,00 € |
| Geldermann, halbtrocken | 0,1 l | 4,60 € |
| Demi-Sec – der Halbtrockene verspricht einen süffigen, samtweichen und runden Geschmack. Ein exzellenter Begleiter für das Dessert. | Flasche 0,75 l | 19,00 € |
| Moët Chandon Champagner | 0,1 l | 9,50 € |
| | Flasche 0,75 l | 72,00 € |
| Veuve Cliquot Champagner | 0,1 l | 11,50 € |
| | Flasche 0,75 l | 85,00 € |

Das Geldermann-Sortiment aus exzellenten Spitzensekten bietet für jeden Anlass den perfekten Genuss. Geldermann steht dabei für Extravaganz, Eleganz und französisches Esprit und wird ausschließlich im Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt.



DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

| | | |
|---|----------------|---------|
| Feiner Brand von der Wismarer Mumme Bierbrand, im Eichenfass gereift, 40 %vol. | 2 cl | 3,50 € |
| | außer Haus: | |
| | 0,1 l Flasche | 6,50 € |
| | 0,35 l Flasche | 19,00 € |
| Premium Aquavit Aquavit mit Kümmel und Kräutern, 40 %vol. | 2 cl | 2,50 € |
| | außer Haus: | |
| | 0,1 l Flasche | 6,50 € |
| | 0,35 l Flasche | 17,50 € |
| Premium Kräuter Kräuterlikör aus 17 Kräutern, 38 %vol | 2 cl | 2,50 € |
| | außer Haus: | |
| | 0,1 l Flasche | 6,50 € |
| | 0,35 l Flasche | 17,50 € |
| Premium Roter Orangen-Bitter-Likör, 38 %vol. | 2 cl | 2,50 € |
| | außer Haus: | |
| | 0,1 l Flasche | 6,50 € |
| | 0,35 l Flasche | 17,50 € |
| Geschenkverpackung 4 Premium Spirituosen | außer Haus: | |
| | 4 x 0,1 l | 25,00 € |



Die feinen Spirituosen vom Hinricus Noyte's No. 1 sind prämiert von der Deutschen Lebensmittelgesellschaft e.V., der Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen und sind mehrfach ausgezeichnet mit dem Bundesehrenpreis des Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

| | | |
|--|----------------|---------|
| Wildkirsche | 2 cl | 3,50 € |
| Wildkirschbrand, 42 %vol. | außer Haus: | |
| Eine über 20 Jahre im Steinzeug | 0,1 l Flasche | 10,90 € |
| gelagerte Rarität | 0,35 l Flasche | 38,00 € |
| | | |
| Reineclaude | 2 cl | 3,50 € |
| Reineclaudenbrand, 42 %vol. | außer Haus: | |
| Seltene Edelpflaume, eine über 20 Jahre im Steinzeug | 0,1 l Flasche | 10,90 € |
| gelagerte Rarität | 0,35 l Flasche | 38,00 € |
| | | |
| Himbeergeist | 2 cl | 3,50 € |
| Himbeergeist, 40 %vol. | außer Haus: | |
| Aus der Sorte „Glen Ample“ | 0,1 l Flasche | 6,90 € |
| | 0,35 l Flasche | 22,50 € |
| | | |
| Williams Birne | 2 cl | 2,50 € |
| Birnenbrand, 42 %vol. | außer Haus: | |
| aus Williams Christ | 0,1 l Flasche | 6,90 € |
| | 0,35 l Flasche | 19,00 € |
| | | |
| Geschenkverpackung | außer Haus: | |
| 4 Obstsorten | 4 x 0,1 l | 35,00 € |





DAS FEINSTE FÜR IHREN GENUSS

| | | |
|---|--------------------------------------|-------------------|
| Baltach Wismarian Single Malt Whisky Whisky, 43 %vol. | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 4,50 € 59,00 € |
| Baltach Wismarian Peated Single Malt Whisky Whisky, mit original schottischem Torfrauch-Malz, 46 %vol. | 2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche | 4,80 € 49,00 € |
| Anno 1452 Keyserlicher Aqua Vitae Kräuterbitter, 42 %vol. Nach einer Rezeptur von Kaiser Friedrich III. | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 3,50 € 49,00 € |
| Vodka Vyssemaraa Vodka, 42 %vol. Fünffach destilliert, über Silber filtriert | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 3,50 € 49,00 € |
| Wismarian Dry Gin distilled dry Gin, 45 %vol. | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 3,50 € 49,00 € |
| Papagoyen Rum Jamaica-Rum, 40 %vol. | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 3,50 € 49,00 € |
| Batavia Arrak Arrak, 40 %vol. Spirituose aus Palmzucker und Reismaische | 2 cl außer Haus: 0,7 l Flasche | 3,50 € 49,00 € |
| Wismarian Sloe Gin Sloe Gin, 28 %vol. Likör aus Schlehen und Wismarian Dry Gin | 2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche | 2,50 € 29,00 € |
| Noyte`s Korn Feinster Weizen-Doppelkorn, 38 %vol. im Bourbonfass gereift | 2 cl außer Haus: 0,5 l Flasche | 2,50 € 29,00 € |

HINRICUS NOYTE'S
No. 1

GERMANY'S BEST
WHISKY AWARDS 2016



ERHÄLTlich IM WEB UND HIER IM
BRAUHAUS AM LOHBERG
www.hinricusnoyte.de



WHISKY

| | | |
|--|------|---------|
| Baltach Wismarian Single Malt Whisky, 43 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Highland Park 1995, 54 %vol. | 2 cl | 10,60 € |
| Glan Grant Barrel 1992, 46 %vol. | 2 cl | 9,60 € |
| Glen Spey Port Pipe 1991, 46 %vol. | 2 cl | 10,20 € |
| Ledaig Hogsheads 8y, 48 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Tamdhu Batch Strength, 58,8 %vol. | 2 cl | 6,50 € |
| Tamdhu Sherry Cask 10y, 43 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Tullibardine 20y, 43 %vol. | 2 cl | 7,60 € |
| Tullibardine Brugundy finish 20y, 43 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Mackmyra Midnattssol, 46,1 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Mackmyra Midvinter, 46,1 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| Lark Single Malt Port, 58 %vol. | 2 cl | 8,20 € |
| Glengoyne 15y, 43 %vol. | 2 cl | 5,40 € |
| Glengoyne Sherry 21y, 43 %vol. | 2 cl | 8,90 € |
| Glengoyne Cask Strength, 58,2 %vol. | 2 cl | 7,50 € |
| Redbreast 15y, 46 %vol. | 2 cl | 5,40 € |

WHISKY

| | | |
|---|------|--------|
| The 6 Isles Pure Malt, 43 %vol. | 2 cl | 4,50 € |
| El Maximo Sherry No 7, 65 %vol. | 2 cl | 6,50 € |
| Deanston PX Finish 16 years, 50 %vol. | 2 cl | 7,50 € |
| Breaval Beaune Finish 18 years, 46 %vol. | 2 cl | 7,50 € |
| Dalmore Bourbon Barrel 18 years, 46 %vol. | 2 cl | 7,50 € |
| Ilse of Jura Beaune Finish 18 years, 43 %vol. | 2 cl | 7,50 € |
| Tobermory Butt 19 years, 46 %vol. | 2 cl | 8,20 € |
| Cleveland Bourbon Black Reserve (USA), 50 %vol. | 2 cl | 4,50 € |

SPIRITUOSEN

| | | |
|-------------------------------|------|--------|
| Oldesloer | 2 cl | 1,80 € |
| Erntegold Korn | 4 cl | 3,60 € |
| Rostocker | 2 cl | 1,70 € |
| Kümmel | 4 cl | 3,40 € |
| Wodka | 2 cl | 1,70 € |
| Gorbatschow | 4 cl | 3,40 € |
| Ramazotti | 2 cl | 1,90 € |
| | 4 cl | 3,80 € |
| Sambucca | 2 cl | 1,90 € |
| | 4 cl | 3,80 € |
| Tequila (Silver oder Gold) | 2 cl | 1,90 € |
| | 4 cl | 3,80 € |
| Baileys | 2 cl | 1,90 € |
| | 4 cl | 3,80 € |

COGNAC

| | | |
|-------------------------|------|--------|
| Baron Otard VSOP | 2 cl | 6,50 € |
| Hennessy | 2 cl | 6,50 € |
| Remy Coeur de Cognac | 2 cl | 6,50 € |

GRAPPA

| | | |
|--|------|--------|
| Maschio Prime Uve, Primo | 2 cl | 6,50 € |
| Brunello | 2 cl | 4,50 € |
| Prosecco Andrea D. Ponte | 2 cl | 4,50 € |
| Chardonnay Nonino | 2 cl | 4,50 € |
| Marzadro Le Giare Gewürztraminer | 2 cl | 4,50 € |
| Marzadro Le Giare Affinata Amarone | 2 cl | 4,50 € |
| Marzadro Le Diciotto Lune Stravecchia | 2 cl | 4,50 € |
| Marzadro Espressioni Aromatica | 2 cl | 7,90 € |

APERITIFS

| | | |
|----------------|------|--------|
| Martini bianco | 5 cl | 2,70 € |
| Sherry | 5 cl | 2,70 € |

LONGDRINKS

| | |
|---|--------|
| Gin Tonic* (Wismarian Dry Gin) | 8,50 € |
| Bacardi Cola* | 5,20 € |
| Wodka* (Wodka Gorbatschow, Lemon, Cola) | 5,20 € |
| Batida Kirsch* | 5,20 € |
| Whisky Cola* (Ballantines, Jim Beam) | 5,20 € |
| Grüne Wiese* | 5,20 € |
| Havanna Club* (Cola, Sprite) | 5,20 € |
| Captain Morgan Spiced * (Cola,Sprite) | 5,20 € |
| Hinricus Noyte's Red Apple* (Premium Roter mit Apfelsaft) | 6,50 € |
| Campari* (Orange, Soda) | 5,20 € |

Die mit * markierten Speisen und Getränke enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe. Eine Liste dieser Zusatzstoffe kann beim Bedienungspersonal eingesehen werden.

COCKTAILS

| | |
|---|--------|
| Tequila Sunrise* Tequila, Orangensaft, Grenadine | 6,50 € |
| Swimming Pool* Rum, Ananassaft, Curaçao, Sahne | 6,50 € |
| Piña Colada* Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne | 6,50 € |
| Hugo* Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minzblätter | 6,50 € |
| Aperol Spritz* Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben | 6,50 € |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| Virgin Colada* Ananassaft, Cocossirup, Sahne | 4,50 € |
| Caribbean Sunset* Orangensaft, Ananassaft, Grenadine | 4,50 € |

GASTHAUSBRAUEREI WISMAR GMBH

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Geschäftsführer: Herbert Wenzel

Handelsregister Schwerin HRB 5458

Steuernummer: 080 109/ 02879

USt-IdNr. DE175219277

Tel.: 03841 250238

Fax: 03841 282888

Mail: info@brauhaus-wismar.de

www.brauhaus-wismar.de



Like us on [facebook.com/brauhaus.wismar](https://www.facebook.com/brauhaus.wismar)



Like us on [facebook.com/WismarerBier](https://www.facebook.com/WismarerBier)

HINRICUS NOYTE'S SPIRITUOSEN GMBH WISMAR

Kleine Hohe Str. 15, 23966 Wismar

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Herbert Wenzel

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Stefan Beck

Handelsregister Schwerin HRB 2123

USt-IdNr. DE815377497

Tel.: 03841 282889

Fax: 03841 282888

Mail: info@hinricusnoyte.de

www.hinricusnoyte.de



Like us on [facebook.com/hinricusnoyte](https://www.facebook.com/hinricusnoyte)