

NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

Ein Blick in die Geschichte

11. Januar 1906 - Marie & Karl Nolte eröffnen den "Gasthof zur Krone" • **1951** - Mary & Johannes Nolte übernehmen die Gaststätte • **1984** - Hannelore & Hans-Walter Nolte führen den Betrieb weiter • **1993** - Inbetriebnahme der Brauerei • **1999** - Die Brennerei wird installiert • **2011** - Zum ersten Mal werden wir durch den DEHOGA & das niedersächsische Landwirtschaftsministerium für unsere regionale Ausrichtung ausgezeichnet • **2011** - Rod González, Bassist der Ärzte, tritt erstmalig mit seinem Nebenprojekt Más Shake bei uns auf • **2013** - Seit diesem Jahr sind wir in der englischen & amerikanischen Ausgabe des Lonley Planet gelistet • **2018** - Wir werden in den Slow Food-Genussführer aufgenommen • **2020** - Erneute Listung von Slow Food & Bio-Zertifizierung unseres Bieres • **2021** - Unsere Zukunftsvision Nolte2030 ist geboren und wir arbeiten mit der HafenCity Uni Hamburg zusammen • **2022** - Wir führen die 4-Tage-Arbeitswoche ein

Unsere Lieferanten aus der Region

Landschlachterei Sander, Neetze: Schwein und Rind • Landschlachterei Hermann Meyer, Behringen: Heidschnucke • Wildspezialitäten Claas Bautsch, Welle / Nordheide: Hirsch und Reh • Neuland-Schlachterei Hiestermann, Hermannsburg: Geflügel • Bauernhof Menke, Hanstedt: Freiland-Eier • Spargelhof Biermann, Embsen: Spargel • Landwirt Fam. Müller, Tellmer: Kartoffeln • Carolas Gemüse & Frucht-Lieferservice, Brietlingen: Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Champignons etc. • Gemüsebau Oliver Gade, Bardowick: Grünkohl • Hof Weitenfeld, Vorderhagen: Sahne, Fassbutter, Käse, Joghurt • Godehus, Lüneburg: Mehl und Malzbier • Beef & Basics, Jelmstorf: vegane Bratwurst, Ketchup und Mayonnaise • Imker I. Müller, Tellmer: Honig • Lünebohne e.V. / Avenir, Lüneburg: Lünebohne-Filterkaffee (Ruanda-Premiumkaffee, Fairtrade) • Karacho Kaffee, Lüneburg • Espresso-Bohnen (Fairtrade) • Samowar Tea and Records, Lüneburg: Lüneburger Tee-Spezialitäten • Bäckerei Hesse, Lüneburg: Brot, Torten, Blechkuchen • Der Dinkelmeister, Embsen: Paniermehl • Bauernhof Lübberstedt, Salzhausen: Bier-Eiscreme sowie alle sonstigen Eissorten • Mosterei Günther, Bleckede: Rhabarbertrunk, Johannisbeernektar, naturtrüber Apfelsaft • Nolte: Treberbrot, Biersenf, Brauhausfritten u.v.m.

Saisonales

Geschmorter Hirschbraten • Sauce • Champignons • Rotkohl • Salzkartoffeln • 27,90 €

Stint (300 Gramm) vom Elbfischer Grube / Hoopte • im Roggenmehl^b gewälzt • Speckkartoffelsalat^{1,3} • 25,90 €

Aufheizen

Selbstgebackenes Treberbrot^{b1} • Schmalz^{1,3} • 7,00 €

Gulaschsuppe mit Rindfleisch • Treberbrot^{b1} • 6,20 €



NOLTE

BIO - BRAUEREI UND BRENNEREI

Hauptguss

Brauhausalat • großer gemischter Salat • Streifen vom gebratenen Neuland-
Putenbrustfilet • geröstetes Braumalz • Champignons • Treberbrot^{b,1} •
Brauhausdressing^{a,c,f,g,4} • 16,50 €

Behringer Heidschnuckenbraten aus der Keule • Bratenjus • grüne Bohnen^a •
Preiselbeeren • Pilze • Salzkartoffeln • 25,90 €

Behringer Heidschnucken-Knipp^b • Bratkartoffeln^{1,3} • Gewürzgurke^{d,5} • 17,50 €
Brauhauspfanne • Neuland-Putensteak • Schweinefilet • Kräuterbutter^a •
grüne Bohnen • Bratkartoffeln^{1,3} • 22,90 €

Knusprig gebratene Schweinshaxe • Bratkartoffeln^{1,3} • Sauerkraut¹ • 20,90 €

Malzschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • herb-würzige
Zwiebel-Bier-Sauce • Bratkartoffeln^{1,3} • gemischter Beilagensalat^{a,c,f,g,4} • 19,90 €

Jägerschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • Champignon-
Rahmsauce^a • Bratkartoffeln^{1,3} • kleiner gemischter Beilagensalat^{a,c,f,g,4} • 19,90 €

Nolte-Burger • Rinderbraten zwischen Treberbrot^{b,1} • bestrichen mit einer
Brauhaus-Burger-Sauce^{a,c,d,f,g,4} • belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten
Zwiebeln • Brauhausfritten • 19,90 €

Brauhaus-Rinderroulade • gefüllt mit Gurke, Speck^{1,3} und Biersenf •
Salzkartoffeln • grüne Bohnen • 19,50 €

Gebratene Rinderleber • Zwiebeln • Apfelmus¹ • Stampfkartoffeln³ • 17,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch³ • Bratkartoffeln^{1,3} • Remouladensauce^{a,c,f,g,4} • 16,50 €

Brauhaus-Bratwurst^{b,d,f,1,3} • exklusiv von der Landschlachtereier Sander hergestellt;
das Wurstbrät ist mit unserem Bio-Braumalz vermengt • Bratkartoffeln^{1,3} •
Sauerkraut • Senf^d • 16,90 €

Vegane Seitanroulade • gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Räuchertofu^g und Bier-
senf^f • vegane Soße auf Tomatenbasis • Salzkartoffeln • Bohnen • 16,90 €

Vegetarische Currywurst auf Erbsen- und Pilzbasis • hausgemachte
Brauhausfritten • 12,90 €

Portion gebackene Champignons^b • hausgemachte Gemüsemalzfrikadelle^b •
Knoblauchcrème • Salatbeilage^{a,c,f,g,4} • Treberbrot^{b,1} • 13,90 €

Portion Bratkartoffeln^{1,3} oder hausgemachte Brauhausfritten • 6,50 €

Portion Ketchup^{d,f} oder Mayonnaise^{f,g} • 1,00 €

Für die Lütten

Kinderteller "Käpt'n Blaubär"^{1,3} : Drei
Fischstäbchen^{b,c} • Brauhausfritten mit
Ketchup^{d,f} • ein kleiner Eisbecher^{a,c} •
8,00 €

Kinderteller "Biene Maja" : kleines
Schweineschnitzel^{b,c} • Brauhausfritten
mit Ketchup^{d,f} • angeschwenkte Möhren^r
• ein kleiner Eisbecher^{a,c} • 8,00 €

Piranteller : der Teller zum Entern
von Muttis und Papas Teller • 0,00 €

Nachguss

Bierwaffel^{a,b} • Kugel Vanille-Eiscreme^{a,c} •
marinierte Honig-Malz-Kirschen •
Sahne • 10,00 €

Brauhausbecher : Zwei Kugeln Bier-Eis-
creme^{a,c} • hergestellt aus unserem
dunklen Bier - darüber Malzschnaps
und Sahne^a • 8,40 €

Eis und heiß : Zwei Kugeln Vanille-Eis-
creme^{a,c} • mit heißen Kirschen und
Sahne^a • 8,40 €

Allergene: a) Milch und Lactose b) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut)

c) Eier d) Senf e) Nüsse f) Sellerie g) Soja

Zusatzstoffe: 1) Antioxidationsmittel 2) Konservierungsstoffe 3) Nitrtripökelsalz 4) Farbstoff 5) Süßungsmittel

6) Phosphat

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer • 11.2023

