

NOLTE

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, Rind und Pute • Landschlachterei Hermann Meyer, Behringen: Heidschnucke • Wildspezialitäten Claas Bautsch, Welle / Nordheide: Hirsch und Reh • Fischerei Grube, Hoopte: Stint • Beef & Basics, Jelmstorf: vegane Bratwurst, veganes Burger-Patty, Ketchup und Mayonnaise • 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: Fassbutter, Joghurt • Godehus, Lüneburg: Mehl und Malzbier • 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, Sauerfleisch, u.v.m.

SAISONALES

Stint (300 Gramm) • im Roggenmehl^b gewälzt • Speckkartoffelsalat^{1,3} • 26,90 €

Bardowicker Grünkohl • angemacht mit Schmalz^{1,2} • Salz- oder Bratkartoffeln^{1,2} • 16,90 €

Bregenwurst^{1,2} dazu? Je Bregenwurst 3,90 €

Veganer Grünkohl mit etwas gewürfeltem Räuchertofu^g, dazu Salz- oder vegane Bratkartoffeln • 16,50 €

Vegane Bratwurst^{b,d,f,1,2} auf Erbsen- und Pilzbasis dazu? Je Bratwurst 3,90 €

AUFHEIZEN

Selbstgebackenes Treberbrot^{b,1} • Schmalz^{1,2} • 7,20 €

Vegane Biersensuppe mit Lauch • 5,80 €

Gulaschsuppe mit Rindfleisch • Treberbrot^{b,1} • 6,30 €



NOLTE

HAUPTGUSS

Brauhausalat • großer gemischter Salat • Streifen von der gebratenen Putenbrust • geröstetes Braumalz • Champignons • Treberbrot^{b,1} • Brauhausdressing^{b,d,e,f,g} • 16,80 €

Behringer Heidschnuckenbraten aus der Keule • Bratenjus • grüne Bohnen^a • Preiselbeeren • Pilze • Salzkartoffeln • 26,90 €

Behringer Heidschnucken-Knipp^b • Bratkartoffeln^{1,2} • Gewürzgurke^d • 17,90 €

Malzschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • herb-würzige Zwiebel-Bier-Sauce • Bratkartoffeln^{1,2} • gemischter Beilagensalat^{b,d,e,f,g} • 20,30 €

Jägerschnitzel • mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} • Champignon-Rahmsauce^a • Bratkartoffeln^{1,2} • kleiner gemischter Beilagensalat^{b,d,e,f,g} • 20,30 €

Nolte-Burger • Rinderbraten zwischen Treberbrot^{b,1} • bestrichen mit einer Brauhaus-Burger-Sauce^{b,d,e,f,g} • belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln • Brauhausfritten • 20,30 €

Brauhaus-Rinderroulade • gefüllt mit Gurke, Speck^{1,2} und Biersenf • Salzkartoffeln • grüne Bohnen^a • 19,90 €

Geschmorter Tafelspitz • Biersauce^b • Salzkartoffeln • grüne Bohnen^a • 19,90 €

Gebratene Rinderleber • Zwiebeln • Apfelmus¹ • Stampfkartoffeln^a • 18,30 €

Hausgemachtes Sauerfleisch² • Bratkartoffeln^{1,2} • Remouladensauce^{b,d,e,f,g,1} • 16,90 €

Brauhaus-Bratwurst^{b,d,f,1,2} • exklusiv von der Landschlachtereier Sander hergestellt; das Wurstbrät ist mit unserem Bio-Braumalz vermengt • Bratkartoffeln^{1,2} • Sauerkraut¹ • Senf • 17,30 €

Veganer Burger • veganes Burger-Patty auf Basis von Weizen, Erbsen und Bohnen zwischen Treberbrot^{b,1} • bestrichen mit einer Brauhaus-Burger-Sauce^{b,d,e,f,g} • belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln • Brauhausfritten • 18,30 €

Vegane Seitanroulade • gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Räuchertofu⁸ und Biersenf • vegane Soße auf Tomatenbasis • Salzkartoffeln • Bohnen • 17,30 €

Vegane Currywurst^{b,d,f,1,2} auf Erbsen- und Pilzbasis • hausgemachte Brauhausfritten • 13,20 €

Portion gebackene Champignons^b • hausgemachte Gemüsemalzfrikadelle^b • Knoblauchcrème^a • Salatbeilage^{b,d,e,f,g} • Treberbrot^{b,1} • 14,20 €

Portion Bratkartoffeln^{1,2} oder hausgemachte Brauhausfritten • 6,70 €

Portion Ketchup^{b,e,f,g} oder Mayonnaise (vegan)^{b,d,e,f,g} • 1,10 €

FÜR DIE LÜTTEN

Kinderteller "Käpt'n Blaubär"^{1,2}: Drei Fischstäbchen^{b,c} • Brauhausfritten mit Ketchup^{b,e,f,g} • ein kleiner Eisbecher^{a,c} • 8,20 €

Kinderteller "Biene Maja": kleines Schweineschnitzel^{b,c} • Brauhausfritten mit Ketchup^{b,e,f,g} • angeschwenkte Möhren^a • ein kleiner Eisbecher^{a,c} • 8,20 €

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

NACHGUSS

Bierwaffel^{a,b} • Kugel Schoko-Eiscreme^{a,c} • marinierte Honig-Malz-Kirschen • Sahne • 10,20 €

Brauhausbecher: Zwei Kugeln Bier-Eiscreme^{a,c} - hergestellt aus unserem dunklen Bier - darüber Malzschnaps und Sahne^a • 8,60 €

Eis und heiß: Zwei Kugeln Vanille-Eiscreme^{a,c} • mit heißen Kirschen und Sahne^a • 8,60 €

