

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 · 2024 - Carsten übernimmt das NOLTE in der vierten Generation.

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION

Landschlachtereier Sander, Neetze: Schwein, Rind und Pute · Landschlachtereier 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: Rhabarberbrut, Johannisbeernektar, naturtrüber Apfelsaft · NOLTE: Treberbrot, Biersenf, Brauhausfritten, Sauerfleisch, u.v.m.

SAISONALES

Bardowicker Grünkohl · angemacht mit Schmalz^{1,2} · Salz- oder Bratkartoffeln^{1,2} · 17,60 €

Bregenwurst und Kasseler dazu? Jede Bregenwurst^{1,2} und jede Scheibe Kasseler^{1,2} · 4,10 €

Veganer Grünkohl mit etwas gewürfeltem Räuchertofu⁹, dazu Salz- oder vegane Bratkartoffeln · 17,10 €

Vegane Bratwurst^{b,d,f,1,2} auf Erbsen- und Pilzbasis dazu? Jede Bratwurst · 4,10 €

Geschmorter Hirschbraten · Sauce · Champignons · Rotkohl · Salzkartoffeln · 28,60 €

AUFHEIZEN

Selbstgebackenes Treberbrot^{b,1} · Schmalz^{1,2} · 7,50 €

Vegane Kürbissuppe · 6,00 €

Gulaschsuppe mit Rindfleisch · Treberbrot^{b,1} · 6,60 €



NOLTE

HAUPTGUSS

Brauhausalat · großer gemischter Salat · Putenbruststreifen · geröstetes Braumalz · Champignons · Treberbrot^{b,1} · Brauhausdressing^{b,d,e,f,g} · 17,50 €

Behringer Heidschnuckenbraten aus der Keule · Bratenjus · grüne Bohnen^a · Preiselbeeren · Pilze · Salzkartoffeln · 27,90 €

Behringer Heidschnucken-Knipp^b · Bratkartoffeln^{1,2} · Gewürzgurke^d · 18,60 €

Malzschnitzel · mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} · herb-würzige Zwiebel-Bier-Sauce · Bratkartoffeln^{1,2} · gemischter Beilagensalat^{b,d,e,f,g} · 21,10 €

Jägerschnitzel · mit Biertreber paniertes Schweineschnitzel^{b,c} · Champignon-Rahmsauce^a · Bratkartoffeln^{1,2} · kleiner gemischter Beilagensalat^{b,d,e,f,g} · 21,10 €

Nolte-Burger · Rinderbraten im Treberbrot^{b,1} · belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln & Brauhaus-Burger-Sauce^{b,d,e,f,g} · Brauhausfritten · 21,10 €

Brauhaus-Rinderroulade · gefüllt mit Gurke, Speck^{1,2} und Biersenf · Salzkartoffeln · Rotkohl · 20,70 €

Geschmorter Tafelspitz · Biersauce^b · Salzkartoffeln · Rotkohl · 20,70 €

Gebratene Rinderleber · Zwiebeln · Apfelmus¹ · Stampfkartoffeln^a · 18,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch² · Bratkartoffeln^{1,2} · Remouladensauce^{b,d,e,f,g,1} · 17,60 €

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 · 17,90 €

Veganer Burger · Patty^{3,4,5} auf Erbsen- und Pilzbasis im Treberbrot^{b,1} · belegt mit Salat, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln und Brauhaus-Burger-Sauce^{b,d,e,f,g} · Brauhausfritten · 19,00 €

Vegane Seitanroulade · gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Räuchertofu^g und Biersenf · vegane Soße auf Tomatenbasis · Salzkartoffeln · veg. Bohnen · 18,00 €

Vegane Currywurst^{b,e,f,g,3} auf Erbsen- u. Pilzbasis · hausgemachte Brauhausfritten · 13,80 €

Knuspriger Blumenkohl in Chili-Dinkel-Panade^{b,c} mit Knoblauch-Kräuter-Quark^a · Salatbeilage^{b,d,e,f,g} · 13,90 €

Portion gebackene Champignons^{b,c} · hausgemachte Gemüsemalzfrikadelle^b · Knoblauchcrème^a · Salatbeilage^{b,d,e,f,g} · Treberbrot^{b,1} · 14,80 €

Portion Bratkartoffeln^{1,2} oder hausgemachte Brauhausfritten · 7,00 €

Portion Ketchup^{b,e,f,g} oder Mayonnaise (vegan)^{b,d,e,f,g} · 1,15 €

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} · 8,60 €

Kinderteller "Biene Maja" : kleines Schweineschnitzel^{b,c} · Brauhausfritten mit Ketchup^{b,e,f,g} · angeschwenkte Möhren^a · ein kleiner Eisbecher^{a,c} · 8,60 €

Piratenteller : der Teller zum Entern von Muttis und Papas Teller · 0,00 €

NACHGUSS

Bierwaffel^{a,b} · Kugel Schoko-Eiscrème^{a,c} · marinierte Honig-Malz-Kirschen · Sahne · 10,60 €

NOLTigato : eine Kugel Biereis^{a,c} aus dunklem Nolte-Bier auf hausgemachtem Crumble^{a,b} · dazu ein Espresso aus der Karacho-Rösterei zum Rübergießen · 8,50 €

Eis und heiß : Zwei Kugeln Vanille-Eiscrème^{a,c} · mit heißen Kirschen und Sahne^a · 9,00 €

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) Nitritpökelsalz 3) Verdickungsmittel 4) Natürliches Betenrot 5) Rauch-Aroma

Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer · 10.2025

NOLTE

FLÜSSIGES GOLD

Wir brauen unsere Biere mit bestem Lüneburger Wasser sowie Hopfen und Malz aus ökologischem Anbau; u.a. von der Firma Rhönmalz und den Bio-Hopfenhöfen Friedrich und Eckert.

Ökokontrollstelle DE-ÖKO-007

BIO-HELLES

(4,9%, 23 IBU)

0,3 l • 4,40 €

0,4 l • 5,30 €



BIO-DUNKLES

(4,9%, 22 IBU)

0,3 l • 4,40 €

0,4 l • 5,30 €



ALSTER

(2,5%, 12 IBU)

0,3 l • 4,40 €

0,4 l • 5,30 €

In der Regel halten wir zusätzlich ein saisonales Bio-Spezial-Bier wie Maibock, Märzen, Nikolator, Roggen-Bier oder Whiskeymalz-Bier für Euch vor. Fragt einfach nach, was es denn so gerade gibt.

SCHNAPSIDEE

Auf unserer Karte findet Ihr nur Schnäpse aus eigener Herstellung

Malzschnaps • 25 % • 2 cl • 3,50 €

Noltivit • Aquavit • 40 % • 2 cl • 4,70 €

ginOLTE • Gin • 2 cl • 40 % • 4,10 €

Der Bubi • Kümmel • 38 % • 2 cl • 3,90 €

Lakritzschnaps • 15 % • 2 cl • 3,50 €

Frischling • Kräuterlikör • 35 % • 2 cl • 3,90 €

Himbeere • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Holunder • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Kirsche • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Kräuter • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Schwarze Johannisbeere • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Schlehe • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Walnuss • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Williams Christ • 40 % • 2 cl • 5,30 €

Zwetschge • 40 % • 2 cl • 5,30 €

BUDELBIER

Pinkus Honig-Malzbier • 0,33 l • 4,80 €

Lammsbräu Schankbier alkoholfrei • 0,33 l • 4,80 €

Lammsbräu Radler alkoholfrei • 0,33 l • 4,80 €

Lammsbräu Hefe-Weiße alkoholfrei • 0,5 l • 6,20 €

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser • 0,2 l • 2,60 €

Viva con Agua Leise • 0,33 l • 4,30 €

fritz-kola^{1,2} • 0,33 l • 4,30 €

fritz-kola zuckerfrei^{1,2,3,4} • 0,33 l • 4,30 €

fritz-mischmasch (Spezi)^{1,2} • 0,33 l • 4,30 €

fritz-limo orange^{1,5} • 0,33 l • 4,30 €

fritz-limo zitrone⁵ • 0,33 l • 4,30 €

Hopfenlimo • 0,33 l • 4,60 €

Tonic (Th. Henry)⁶ • 0,2 l • 4,20 €

Bitter Lemon (Th. Henry)^{5,6} • 0,2 l • 4,20 €

Apfelsaft (Mosterei Günther) • 0,2 l • 3,30 €

Apfelschorle • 0,2 l • 3,10 €

Johannisbeernektar (Mosterei Günther) • 0,2 l • 3,30 €

Rhabarbertrunk (Mosterei Günther) • 0,2 l • 3,30 €

TRAUBENSaft

Schoppen Weißwein • Nahe • 0,2 l • 5,90 €

Weiße Weinschorle • Nahe • 0,2 l • 5,80 €

Schoppen Rotwein • Pfalz • 0,2 l • 5,90 €

Schoppen Weißherbst • Pfalz • 0,2 l • 6,40 €

Schoppen Rotwein • Tapps / O. Zeter • 0,2 l • 7,40 €

Schoppen Rosé • Tapps / O. Zeter • 0,2 l • 7,40 €

WARMES

Pott Kaffee • "Lünebohne" • Fairtrade • 3,80 €

Espresso • "Karacho Kaffee" • Fairtrade • 2,90 €

Pott Schokolade mit Sahne • 4,30 €

Glas heiße Zitrone • 4,80 €

Pott Glühwein • 5,70 €

Tasse Schwarztee • 0,3 l • 5,20 €

Lüneburger Mischung • Unaromatisierte Schwarzteemischung, mild bis mittelkräftig. Die Mischung ist extra auf das Lüneburger Wasser abgestimmt

Tasse Grüntee • 0,3 l • 5,20 €

China Nebeltee. Weicher und nussiger Grüntee. Für Einsteiger und Fortgeschrittene Grünteetrinker gleichermaßen geeignet.

Tasse Früchtetee • 0,3 l • 5,20 €

Heidepunsch. Kräftig rot in der Tasse. Mit vielen Früchten und Blüten aus der Region, u.a. Heideblüten

Tasse Kräutertee • 0,3 l • 5,20 €

Erdbeer-Minze. Das frische Aroma der Minze und der Süße Geschmack vollreifer Erdbeeren runden diesen Tee ab.

1) mit Farbstoff(en), 2) koffeinhaltig, 3) mit Süßungsmittel(n), 4) enthält eine Phenylalaninquelle, 5) mit Antioxidationsmittel(n), 6) chininhaltig