

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





Spezialität aus der Seenlandschaft Mecklenburg-Vorpommerns

GROSS MARÄNE – STEINLACHS

Viele Namen, ein besonderer Fisch: Die Groß Maräne, auch Ostseeschnäpel oder Steinlachs genannt, ist ein Fisch aus der Familie der Lachsfische. Er kommt an der vorpommerschen Boddenlandschaft der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns vor. Anfang des 20. Jahrhunderts war er unter dem Namen Steinlachs ein beliebter Fisch in europäischen Feinschmeckerrestaurants. Im Brauhaus am Lohberg bieten wir diesen besonders leckeren Fisch aus deutscher Aquakultur. Probieren Sie diese regionale, grätenarme Delikatesse mit niedrigem Fettgehalt aus Quellwasserteichen in Mecklenburg-Vorpommern.

Maräne / Steinlachs – eine regionale Delikatesse **16,90 €**

Im Ganzen fein gebraten mit Bratkartoffeln,
dazu Salatbouquet mit einem Ingwer-Orangen-Dressing

Unsere Weinempfehlung: 2017 Extra Blanc **4,80 €**

Feiner Weißwein aus Südfrankreich; 0,2 Liter



Aquakultur in Mecklenburg-Vorpommern: Fischdelikatessen aus der Quellteich-Anlage

TAGESKARTE

Süppchen vom Hokkaido	5,90 €
Geräucherter Lachs auf Rösti vom Kürbis, mit Meerrettich	9,90 €
Geschmorte Roulade vom Welsh Black aus eigener Zucht mit Apfelrotkraut und Kartoffelstampf	13,90 €
Gebackene halbe Oldenburger Ente auf Kürbis-Orangen-Gemüse und Salzkartoffeln	17,90 €
„Brauhaus Burger“ vom Black Welsh aus eigener Zucht (ca. 250 g Fleisch) mit Apfelrotkrautsalat, Kürbis-Chili-Chutney und Cheddar, dazu Steak Pommes	17,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf Rahmspinat mit Rote Beete Reis	18,90 €
Geschmorte Ochsenbacke auf Wurzelgemüse mit Sellerie-Kartoffelstampf	18,90 €
Duett von der Oldenburger Gans auf Apfelrotkraut, dazu Serviettenknödel	22,90 €
Gegrilltes Entrecôte vom Welsh Black aus eigener Zucht auf Kürbis-Ingwer-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90 €
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce	4,50 €

ZUM BIER / TO ACCOMPANY BEER

Hausgemachtes Mummebrot mit Schmalztöpfchen und Gewürzgurke <i>Slices of bread smothered in pork dripping with pickled gherkin</i>	2,90 €
Laugenbrezel mit Butter <i>Soft pretzel with butter</i>	2,90 €
Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark <i>Grilled Potatoes with herb quark</i>	3,90 €
2 kalte Bierknacker mit Bauernbrot <i>Two cold "Bierknacker" sausages with bread</i>	4,90 €
Kesselgoulasch nach Brauhaus Art <i>Kettle goulash</i>	6,90 €
Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche <i>Tarte flambée Alsace-style with bacon, onions, crème fraîche</i>	8,90 €
Heringsfilet nach Matjesart auf hausgebackenem Mummebrot mit Gewürzgurke und Zwiebelringen <i>„Wismar-style“ master brewer's bread</i> <i>Young herring fillets on bread with pickled gherkin and onion rings</i>	9,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

SUPPEN / SOUP

Wismarer Fischsuppe <i>fish soup</i>	4,90 €
Süppchen von der Mecklenburger Ananas <i>soup of rutabaga "Mecklenburger Ananas"</i>	4,90 €

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing <i>Small mixed salad with dressing</i>	4,90 €
Ragout von der Roma Strauchtomate, dazu Mozzarella und Balsamico Glace <i>Tomato – Mozzarella with olive oil and balsamico</i>	8,90 €
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Hausdressing <i>"Chicken-breast" salad with fried strips of chicken breast and dressing</i>	13,90 €
Großer gemischter Salat mit Streifen vom Atlantikseelachs und Hausdressing <i>salad with coalfish and dressing</i>	13,90 €
Großer gemischter Salat mit Ziegenkäse und Wabenhonig vom Darss und Hausdressing <i>salad with goat cheese and comb honey and dressing</i>	14,90 €

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Hausgemachtes Boulette auf gestovten Erbsen mit Kartoffelstampf <i>Home-made meat ball with peas and mashed potatoes</i>	7,90 €
Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <i>Home-made soured meat with remoulade sauce and fried potatoes</i>	12,90 €
Mecklenburger Goulasch mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <i>Goulash "Mecklenburg-style" with vegetables and boiled potatoes</i>	13,90 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit gestovten Buttererbsen und Salzkartoffeln <i>Schnitzel "Vienna-style"</i> <i>Veal schnitzel with peas and boiled potatoes</i>	18,90 €
Schnitzel „Jäger Art“ Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Grillkartoffeln <i>Schnitzel „Jäger-style“</i> <i>Pork schnitzel with creamed mushrooms and grilled potatoes</i>	13,90 €
Schnitzel „Braumeister Art“ Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Zwiebel-Bier-Soße und Grillkartoffeln <i>Schnitzel "Brewer's-style"</i> <i>Pork schnitzel served with vegetables and onion-beer sauce and grilled potatoes</i>	13,90 €
Gegrillte Brust vom Maishähnchen mit Flügelknochen auf Pfannengemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <i>grilled chicken breast fillets, grilled vegetables and rosemary potatoes</i>	14,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

<p>Bardiertes Schweinefilet mit Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln <i>Pork fillets served with grilled vegetables rosemary potatoes</i></p>	<p>16,90 €</p>
<p>„Brauereis Pfanne“ Schwein, Rind und Hähnchenbrust auf Bratkartoffeln mit einer Zwiebel-Bier-Soße und Pfannengemüse <i>“Brewer’s pan”</i> <i>pork, beef and chicken,</i> <i>served on fried potatoes with an onion-beer sauce and grilled</i> <i>vegetables</i></p>	<p>17,90 €</p>
<p>„Brauhaus Haxe“ in Bier marinierte Schweinehaxe, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Pork knuckle marinated in beer, sauerkraut and mashed potatoes</i></p>	<p>17,90 €</p>
<p>Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebel-Kruste, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>rump steak with mustard-onion-topping,</i> <i>grilled vegetables and rosemary potatoes</i></p>	<p>23,90 €</p>

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ 15,90 €
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Fried plaice fillets served with fried potatoes and cucumber salad

„Wismarer Pfannfisch“ 17,90 €
Gebratenes Seelachs- und Schollen- und Lachsfilet
mit Stampf von der Mecklenburger Ananas und Butterkartoffeln

“Wismar-style” fish platter

Fried coalfish and plaice fillets and salmon fillets with mashed rutabaga and buttered potatoes

Gebratenes Lachsfilet 17,90 €
mit Babyspinat und Bratkartoffeln
Fried salmon fillet with spinach an fried potatoes

Fish & Chips 12,90 €
mit Remouladensoße
Fish and chips with remoulade sauce

Gebratenes Seelachsfilet 14,90 €
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln
Fried coalfish with grilled vegetables and fried potatoes

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

KALTE FISCHGERICHTE / COLD FISH DISHES

Räucherlachs mit Kartoffelröstis und Meerrettich <i>Smoked salmon with hash browns and horseradish</i>	8,90 €
Bratheringe süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Sweet and sour marinated fried herring with onions and fried potatoes</i>	11,90 €
Heringsfilets „Hausfrauenart“ Heringsfilets nach Matjesart mit Äpfeln und Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "House Wife Style"</i> <i>fine young herring with apple and onion and fried potatoes</i>	14,90 €
Heringsfilets „Klassisch“ Heringsfilets nach Matjesart mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln <i>Young herring-plate "Classic"</i> <i>fine young herring with remoulade sauce and fried potatoes</i>	14,90 €
Trilogie vom Hering nach Matjesart mit Preiselbeeren und Kartoffelröstis <i>Trilogie of young herring-plate</i> <i>with cranberries and hash browns</i>	13,90 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

KINDERKARTE / CHILDREN'S MENU

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes <i>Small pork schnitzel with french fries</i>	5,00 €
Fischstäbchen mit Pommes <i>Fried fish fingers with french fries</i>	4,50 €
Kleine Boulette mit Erbsen und Salzkartoffeln <i>Small meatball with peas and boiled potatoes</i>	4,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes <i>Chicken nuggets with french fries</i>	4,50 €

Zu Allergenen und Zusatzstoffen befragen Sie bitte unser Servicepersonal

DESSERTS / *DESSERTS*

Mecklenburger Götterspeise mit Rumbrotkrumen und Sahne	4,90 €
Lauwarmer Schokokuchen auf Vanillesauce	6,90 €
Gestrudelttes Sorbet von der Limone	6,90 €
Gestrudelttes Sorbet von der Waldbeere	6,90 €
Schwedisch Gut CRÈME VANILLA mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör	6,90 €
Schwarzwald CRÈME VANILLA und CHOCOLATE CHIPS, kombiniert mit Kirschen, Schokosauce und Sahne	6,90 €
Lady in Red Sinnliches CRÈME VANILLA auf Roter Grütze und Sahnehäubchen	6,90 €
Eis-Spaß Fruchtiges STRAWBERRY und CRÈME VANILLA, serviert mit Fruchtsauce und Süßigkeiten	5,90 €
KaffeeKlatsch Duett aus einer Kugel Eis auf Kuchen	5,90 €

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	0,75 l	22,50 €
Finca Museum Cigales Spanien		

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	0,5 l	10,20 €
Silberne Kammerpreismünze		
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	0,5 l	13,80 €
Goldene Kammerpreismünze		

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.

HINRICUS NOYTE'S

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.

HINRICUS NOYTE'S

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 €





HINRICUS NOYTE'S

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	4,50 € 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

GERMANY'S BEST
WHISKY AWARDS 2016



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



WHISKY

Baltach Wismarian Peated Single Malt Whisky, 46 %vol.	2 cl	4,50 €
Baltach Wismarian Single Malt Whisky, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Breaval Beaune Finish 18 years, 46 %vol.	2 cl	7,50 €
Cragganmore 12 years, 40 %vol.	2 cl	4,50 €
Dalmore Bourbon Barrel 18 years, 46 %vol.	2 cl	7,50 €
Dalwhinnie 15 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Deanston PX Finish 16 years, 50 %vol.	2 cl	7,50 €
Glan Grant Barrel 1992, 46 %vol.	2 cl	9,60 €
Glengoyne 15 years, 43 %vol.	2 cl	5,40 €
Glengoyne Cask Strength, 58,2 %vol.	2 cl	7,50 €
Glengoyne Sherry 21 years, 43 %vol.	2 cl	10,90 €
Glenmorangie 18 years, 43 %vol.	2 cl	6,90 €
Johnnie Walker Green Label 15 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Lagavulin 16 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Mackmyra Midnattssol, 46,1 %vol.	2 cl	4,50 €

Oban 14 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Talisker 10 years, 45,8 %vol.	2 cl	4,50 €
Tamdhu Batch Strength, 58,8 %vol.	2 cl	6,50 €
Tamdhu Sherry Cask 12 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
The 6 Isles Pure Malt, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Tobermory Butt 19 years, 46 %vol.	2 cl	8,20 €
Tullibardine 20 years, 43 %vol.	2 cl	7,90 €
Tullibardine Brugundy finish 20 years, 43 %vol.	2 cl	4,50 €
Wild Turkey Bourbon, 40,5 %vol.	2 cl	3,50 €
Coal Ila 8 years, 46 %vol. JAMES EADIE	2 cl	4,50 €
Linkwood 8 years, 46 %vol. JAMES EADIE	2 cl	4,50 €
Ben Nevis 20 years, 46 %vol. EDINBURGH WHISKY	2 cl	8,70 €
Croftenga 10 years, 58,5 %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 Inhalts-stoffe. 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

 Like us on 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