

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Vorweg

GEBACKENER HIRTENKÄSE

Friesischer Hirtenkäse gebacken
an Blattsalat mit
Rhabarberkompott und Honig

9 €

BALTIC WAVE LACHS

In Gin marinierter Lachs aus der
Burning Bricks Manufaktur mit
Minzjoghurt, Spargelsalat und
Brotchips

12 €

TATAR VOM RIND

Gewolfte Keule vom Weiderind,
würzig mariniert dazu Lübecker
Kresse-Salat, Schmand und
geröstetem Brot

14 €

Hauptgang

ROASTBEEF KALT

Sous Vide gegarte Scheiben der
holsteinischen Färsen (Lohff) mit
Bratkartoffeln und Speck,
Schnittlauch-Remoulade und
Salat

27 €

CORDON BLEU

Knusprig panierte Oberschale
vom Kalb gefüllt mit Schinken
und Käse, dazu Preiselbeeren,
Gurken-Schmand-Dill-Salat und
Kartoffel-Gurkensalat

34 €

KABELJAUFILET

Gebratenes Kabeljaufilet mit
Kartoffel-Kräuter-Stampf,
gebratenem grünem und
weißem Spargel und frischer
holländischer Soße

29 €

HIMMEL & ERDE

Kartoffelstampf, glasierter Apfel,
gebratene Rinderleber (Lohff)
und Bratensoße

24 €

RINDERSCHMORBRATEN

Geschmortes Rinderstück der
holsteinischen Färsen von Lohff
mit glasiertem Marktgemüse,
schnittfestem Kartoffelgratin
und reichlich Dunkelbiersoße

28 €

LACHSFILET

Auf der Haut gebraten mit
Bratkartoffeln und Speck,
Gurkensalat und frischer
holländischer Soße

28 €

KIKOK HAHN

Prächtig gebratene Brust vom
Kikok Maishähnchen mit
cremigem Bärlauch-Risotto,
confierter Kirschtomate und
Bratensoße

27 €

SPÄTZLE – ALLGÄUER ART

Hausgemachte Spätzle in einer
Deichkäse-Sahnesoße mit
Röstzwiebeln, vegane
Bratensoße und Salat

19 €

VEGANER FRÜHLING

Cremiges Bärlauch-Risotto mit
gebratenem grünem und
weißem Spargel, confierter
Kirschtomate und veganer
Bratensoße

23 €



Beckergrube 88
23552 Lübeck
0151 1693 8716
ziegelei-luebeck.de
f @

Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und
Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid,
sodass wir uns gut um Euch kümmern können!
Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle
Mitarbeiter gleichermaßen.

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Dienstag
17 Uhr - Open End

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Aperitif

CRÉMANT BRUT PFALZ „EDITION VON MELLE“	0,1 L 7 €
APEROL SPRITZ / ALKOHOLFREI	0,2 L 8 €
SANDDORN SPRITZ	0,2 L 8 €
HUGO / ALKOHOLFREI	0,2 L 7 €
LIMONCELLO SPRITZ	0,2 L 8 €

Softdrinks

ST. MICHAELIS WASSER LEISE/LAUT	0,2 / 0,75 L 2 / 6 €
SCHORLEN APFEL, RHABARBER, TRAUBE, HOLUNDER	0,2 L 2,5 €
COLA, ZERO, FANTA, SPRITE	0,2 L 2,5 €

Bier

FLENSBURGER STRAND-LAGER VOM FASS	0,2 / 0,4 L 2,5 / 4,5 €
STRANDWASSER (MIT SPRITE)	0,2 / 0,4 L 2,5 / 4,5 €
SCHNEIDER WEISSE / ALKFREI (WEISSBIER)	0,5 L 5 €
FLENSBURGER PILS FREI	0,33 L 3 €

Kaffee & Dessert

SCHOKOKÜCHLEIN

Halbflüssiges Küchlein mit
Honigkirschen und Vanilleeis

10 €

CRÈME BRÛLÉE

Zitronen – Holunder Creme
Brûlée

8 €

ESPRESSO	2,5 €	AMERICANO	3 €
ESPRESSO DOPPELT	4 €	CAPPUCCINO	4 €



Beckergrube 88
23552 Lübeck
0151 1693 8716
ziegelei-luebeck.de
f o

Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können! Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Dienstag
17 Uhr - Open End

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE



Liebe Gäste,

mit großer Sorgfalt haben wir in Kooperation mit dem Traditionshaus von Melle in Lübeck eine Auswahl getroffen, die wunderbar zu unserer Küche und Philosophie harmoniert. Dabei liegt unser Fokus auf Gewächsen von Winzerpersönlichkeiten und Familienbetrieben, die abseits vom Mainstream charaktervolle Weine erzeugen. Lasst Euch von uns verwöhnen und nehmt teil an unserer Leidenschaft für gutes Essen und ein gutes Glas Wein!

Weißweine Offenausschank

GRAUER BURGUNDER, WEINGUT SCHITTLER-BECKER, RHEINHESSEN 7 € / 23 €

Nur wenige Kilometer südlich von Mainz betreibt die Familie Schittler-Becker mit großer Leidenschaft Weinbau. Jungwinzerin Julia Schittler – von der Fachzeitschrift Vinum als Talent 2019 ausgezeichnet – führt mit innovativem Wind die Tradition der beiden Familienweingüter Schittler und Becker erfolgreich fort. Ihre Weine zeichnen sich durch Präzision und Frische aus und so überzeugt auch dieser Grauburgunder mit einem schönen Trinkfluss. Die Burgundertrauben stammen aus der hochgelegenen Lage Zornheimer Berg, die von Kalk und Lehm geprägt ist.

RIESLING „BLAUSCHIEFER“, MARTIN KERPEN, MOSEL 8 € / 26 €

So soll ein Mosel-Riesling sein. Animierend und mit einer vielschichtigen Frucht und der einzigartigen mineralischen Note vom Blauschiefer-Boden. Martin Kerpen bewirtschaftet mit viel Enthusiasmus Weinbau in den berühmten Lagen um Bernkastel-Kues. Im Weinberg erfolgt alles in mühevoller Handarbeit, denn in den extremen Steillagen ist der Einsatz von Maschinen nicht möglich. Sein Familienbetrieb ist Mitglied im Bernkasteler Ring, einer Vereinigung der besten unabhängigen Mosel-Winzer.

GRÜNER VELTLINER, WEINGUT NEFF, BURGENLAND 8 € / 26 €

Hat alles, was einen guten Veltliner auszeichnet! Schon die Nase verzaubert mit Noten von Marille, Birne, gelben Früchten und der typischen pfeffrigen Würze im Abgang, dabei ist er wohltuend frisch und moderat im Alkohol. Unser herzlicher Jungwinzer Christopher Perepatics kultiviert mit viel Herzblut seine Weingärten in Pödersdorf am Neusiedlersee. Unsere besondere Empfehlung zum Schnitzel oder zum Lachsfilet.



Beckergrube 88
23552 Lübeck
0151 1693 8716
ziegelei-luebeck.de
f @

Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können! Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Dienstag
17 Uhr - Open End

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE



Roséweine Offenausschank

„LEONIE“ ROSÉ, DOMAINE DE AL CADENIÈRE, PROVENCE

8 € / 26 €

Nordwestlich von Aix-en-Provence, abseits der Touristenströme gelegen, erzeugt die Familie Tobias dieses lachsfarbig schimmernde Rosé aus den klassischen regionalen Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault streng nach ökologischen Richtlinien. Um einen zarten und delikaten Geschmack zu erhalten, werden die Trauben bei der Vinifizierung nur leicht gepresst. Hier setzt man nicht auf Kraft in Farbe und Aroma, sondern betont die Leichtigkeit und Eleganz des Rosé.

MUSKATTROLLINGER ROSÉ, CHRISTIAN HÄUSSERMANN, WÜRTTEMBERG **8 € / 26 €**

Bei der Rebsorte Muskattrollinger handelt es sich um eine seltene Spezialität aus Württemberg. Vermutlich stammt die spätreifende Sorte vom Muskateller ab. Der Rosé überrascht mit einem intensiven Muskataroma von Holunderblüten, Quitten und Rosen. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Restsüße gepaart mit einer schönen Frische und Saftigkeit. Unser Geheimtipp zu deftigen und pikanten Gerichten wie „Himmel und Erde“ oder zum Roastbeef Kalt..

Rotweine Offenausschank

„EL PEDAL“ TEMPRANILLO, RIOJA

8 € / 26 €

Die Finca La Emperatriz beweist mit diesem Tempranillo, dass spanischer Rotwein nicht zwangsläufig schwer und vom Barrique geprägt sein muss. Die Familie Hernaiz verfügt über beste Rebanlagen in der begehrten Sub-Zone Rioja Alta im Nordwesten Spaniens. Aufgrund der Nähe zum Atlantik und der höheren Lage der Weinberge zeigen die Rotweine aus dieser Gegend eine schöne Frische und Eleganz. Der "El Pedal" zeigt fast schon burgundische Tugenden mit einer vielschichtigen Frucht von Himbeeren, Kirschen und Veilchen und einem angenehmen, samtigen Abgang.

PRIMITIVO „EDITION VON MELLE“, APULIEN

10 € / 32 €

Dieser Rotweinklassiker aus Süditalien zeigt eine beeindruckende Intensität und Harmonie. Die vollreifen Trauben stammen von alten Rebstöcken der autochthonen Sorte Primitivo. 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, so dass sie am Stock trocknen konnten. Diese Methode, in Kombination mit dem geringen Ertrag von nur 5000 Kg pro Hektar, ergeben Beeren mit unglaublichem Extrakt Reichtum. Erst im zweiten Durchgang wurden die Trauben per Hand selektiv gelesen. Acht Monate lang reifte der Primitivo "Edition von Melle" anschließend im Barrique. Aufgrund seiner Weichheit und Fülle harmonisiert er besonders gut zum Schmorbraten.



Beckergrube 88
23552 Lübeck
0151 1693 8716
ziegelei-luebeck.de
f @

Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können! Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Dienstag
17 Uhr - Open End