

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Vorweg

GEBACKENER HIRTENKÄSE

Friesischer Hirtenkäse gebacken mit knackigem Blattsalat, Limetten-Minzöl & frischer Wassermelone

9 €

BALTIC WAVE LACHS

In Gin marinierter Lachs aus der Burning Bricks Manufaktur mit Himbeervinaigrette, frischen Beeren und Brotchip

12 €

TATAR VOM RIND

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

14 €

Hauptgang

ROASTBEEF KALT

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

27 €

WIENER SCHNITZEL

Knusprig panierte Oberschale vom Kalb mit süddeutschem Kartoffel-Gurken-Salat und deftiger Jägersoße

34 €

KABELJAUFILET

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Kräuter-Stampf, lauwarmen Spitzkohlsalat, knusprigem Speck und geschäumtem Deichkäse

32 €

HIMMEL & ERDE

Kartoffelstampf mit glasiertem Apfel, gebratener Rinderleber von Lohff und reichlich Bratensoße

24 €

RINDERSCHMORBRATEN

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

28 €

LACHSFILET

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Bratkartoffeln und Speck, Gurkensalat und würziger Senfsoße

28 €

KIKOK BACKHAHN

Prächtig gebackene Brust vom Kikok Maishähnchen mit cremigem Tomaten-Pesto-Risotto, knackiger Rucola und Limetten-Schmand

27 €

SPÄTZLE – ALLGÄUER ART

Hausgemachte Spätzle in einer Deichkäse-Sahnesoße mit Röstzwiebeln, veganer Bratensoße und einem frischem Beilagen Salat

19 €

VEGANER SOMMER

Saftig geschmorte Paprika, gefüllt mit pikantem Couscous & mariniertem Gemüse, dazu Rucola, geröstete Pinienkerne und Gurken-Minze-Sojajoghurt

24 €



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 wird von den Mitarbeitenden selbst verwaltet.

Öffnungszeiten:
TÄGLICH
17 Uhr - Open End

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Aperitif

| | |
|--|-----|
| CRÉMANT BRUT PFALZ „EDITION VON MELLE“ | 7 € |
| APEROL SPRITZ / ALKOHOLFREI | 8 € |
| SANDDORN SPRITZ | 8 € |
| HUGO / ALKOHOLFREI | 7 € |
| LIMONCELLO SPRITZ | 8 € |

Drinks

| | |
|---------------------------|------|
| ESPRESSO 433 | 12 € |
| LÜBSCHER SOMMER | 11 € |
| APEROL SOUR / ALKOHOLFREI | 10 € |

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 € |



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 wird von den Mitarbeitenden selbst verwaltet.

Öffnungszeiten:
TÄGLICH
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 wird von den Mitarbeitenden selbst verwaltet.

Öffnungszeiten:
TÄGLICH
17 Uhr - Open End

ZIEGELEL

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 wird von den Mitarbeitenden selbst verwaltet.

Öffnungszeiten:
TÄGLICH
17 Uhr - Open End