ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Vorweg

HIRTENKÄSECREME

Marinierte Rote Beete auf einer feinen Hirtenkäsecreme mit Feldsalat, Knäckebrot und gerösteten Nüssen

9 €

BALTIC WAVE LACHS

In Lübecker Gin gebeizter Lachs auf mariniertem Frisée, mit süßsauer Sous vide gegartem Kürbis, Sauerteigbrotchip und Schmand

10 €

TATAR VOM RIND

Gewolfte Keule vom holsteinischen Rind, würzig mariniert mit Zitronen-Limetten-Schmand und geröstetem Sauerteigbrot

14 €

Hauptgang

HIMMEL & ERDE

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

24 €

KIKOK SALAT

Saftig gebackene Brust des holsteinischen Kikok Hahns auf gemischten Blattsalat, mariniert mit Kräuterdressing und getoppt mit Walnuss Gremolata und mariniertem Hirtenkäse

26 €

HEIMISCHER ZANDER

Gebratenes Filet vom frischen Zander mit Kartoffel-Kräuter-Stampf, Rote Beete-Salat und frischer Meerrettich

30 €

KOHLROULADE

Saftig geschmorte Kohlroulade von Lohff's Wildhack auf Wurzelgemüsepürree mit geschmorten Thymiankartoffeln und Butterbrösel

30 €

LÜBECKER SCHMORBRATEN

Geschmortes Rinderstück von der holsteinischen Färse in einer Rotspon-Bratensoße, dazu glasiertes Marktgemüse und Kräuterspätzle

30 €

LACHSFILET

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf einem cremigen Zitronenrisotto, confierten Kirschtomaten, mariniertem Rucola und einer Portwein-Reduktion

28 €

ROASTBEEF KALT

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

28 €

SPÄTZLE – ALLGÄUER ART

Hausgemachte Spätzle verfeinert mit dem Heggelbacher Felsbrocken, Röstzwiebeln, veganer Bratensoße und einem frischem Beilagen Salat

22 €

VEGANER HERBST

Cremiger Pilzrisotto mit mariniertem Rucola, gebackenen Austernpilzen und einer frischen Walnuss Gremolata

28 €

Beckergrube 88
23552 Lübeck
0451 3845 1770
ziegelei-luebeck.de

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 €**

Softdrinks

ST. MICHAELIS WASSER LEISE/LAUT	0,25 / 0,75 L **2,5 / 6 €**
SCHORLEN APFEL, RHABARBER, TRAUBE, HOLUNDER	0,2 L **2,5 €**
COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX	0,2 L **3 €**

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 €**
FLENSBURGER HERBSTBOCK VOM FASS	0,2 / 0,4 L **2,5 / 4,5 €**
SCHNEIDER WEISSE / ALKFREI (WEISSBIER)	0,5 L **5 €**
FLENSBURGER STRAND-LAGER 0,0 %	0,33 L **4 €**

Tee

FRISCHER MINZTEE	**4 €**
DARJEELING / EARL GREY	**3 €**
GRÜNER TEE	**3 €**
FRÜCHTE TEE	**3 €**
KRÄUTER TEE	**3 €**

Beckergrube 88
23552 Lübeck
0451 3845 1770
ziegelei-luebeck.de

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

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.

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. Das 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“.

Beckergrube 88
23552 Lübeck
0451 3845 1770
ziegelei-luebeck.de

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

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 harmoniert er besonders gut zum Schmorbraten.

DOMAINE BOUDAU "LE CLOS" CÔTES DU ROUSSILLON — 8 € / 26 €

“Le Clos” von den Geschwistern Boudau ist ein kraftvoller und samtiger Biowein aus Südfrankreich. Veronique und Pierre Boudau zaubern aus den alten Rebstöcken der Domäne einen feinwürzigen Rotwein mit Aromen von Cassis, Heidelbeeren und Rosmarin. Sohn Henri Boudau pflanzte damals hauptsächlich die anspruchsvolle Rebsorte Grenache an, die ein fantastisches Potential bietet. Die Lage "Le Clos" besteht aus kargen ton- und kalkhaltigen Böden. Grenache und Syrah bringen hier auf natürliche Weise nur sehr geringe Erträge hervor und ergeben ganz ausgezeichnete Cuvées.

Beckergrube 88
23552 Lübeck
0451 3845 1770
ziegelei-luebeck.de

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