

*Ein Klüver*



**KLÜVERS**  
BRAUHAUS

*geht immer!*



*Herzlich willkommen ...*

... im ehemaligen Gebäude der alten Fischereigenossenschaft, wo früher die Fänge der heimischen Fischer angelandet und verarbeitet wurden. Anfang 2004 entstand hier die weltweit erste Gasthausbrauerei mit einem hochglanzpolierten Edelstahlsudwerk.

Unsere nicht filtrierte Biere werden entsprechend dem Reinheitsgebot nach traditioneller Handwerkskunst hier im Neustädter Hafen gebraut. Wie auch beim Bier, legen wir bei unseren Speisen Wert auf hochwertige Qualität und regionale Verfügbarkeit unserer Produkte. Aus diesen Gründen verwenden wir in unseren gastronomischen Betrieben fast ausschließlich Rohwaren, die in der hauseigenen Manufaktur hergestellt oder veredelt wurden. Zum Wohle und guten Appetit!

*Ihr Brauhaus-Team*



**KLUEVERS.COM**



Ein Klüber




geht immer!

## GUTEN MORGEN NEUSTADT

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2060 | <b>KLÜVERS Brauhausbrot mit Schmalz</b><br>ein Laib warmes Brauhausbrot mit Griebenschmalz<br>und Kräuterbutter                              | 6,90 €  |
| 2082 | <b>Brauhaus-Frühstück</b><br>Rührei aus drei Eiern, Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln,<br>Gewürzgurke und Salatbeilage mit Brauhausdressing | 10,90 € |

## VORSPEISEN


- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 3 | <b>Tomatensuppe Caprese</b> <br>mit fruchtigem Tomatenfleisch, frischem Basilikum<br>und Mozzarella | 6,40 € |
| 1 | <b>Klabautermann</b><br>reichhaltige Fischsuppe mit Garnelen,<br>Fischeinlage und Sahnehaube   | 7,90 € |
| 2 | <b>KLÜVERS Bouillabaisse</b><br>reichhaltige Fischsuppe mit Garnelen,<br>Fischeinlage und Weißwein verfeinert  | 7,90 € |
| 4 | <b>Hausgebeizter Lachs</b><br>mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce   | 9,50 € |

Ein Klüber



geht immer!

## FLAMMKUCHEN

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 2344 | <b>Elsässer Art</b><br>knuspriger Flammkuchen mit Schmand,<br>KLÜVERS Räucherspeck und Zwiebeln  | <b>9,90 €</b>  |
| 2345 | <b>Mediterran</b> <br>knuspriger Flammkuchen mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni,<br>Oliven, Rucola, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Rosmarin | <b>11,50 €</b> |
| 2346 | <b>Lachs</b><br>knuspriger Flammkuchen mit Schmand, Shrimps, Räucher- und<br>Stremellachs aus der hauseigenen Räucher-Manufaktur   | <b>13,90 €</b> |

## FISCH & MEER

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 10   | <b>Calamares a la Romana</b><br>panierte Tintenfischringe mit Aioli und Pommes frites  | <b>11,50 €</b> |
| 9    | <b>Fish &amp; Chips</b><br>Seelachs-Filetstücke im Backteig mit Pommes frites<br>und Remoulade   | <b>12,50 €</b> |
| 58   | <b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs</b><br>und Sour Cream, dazu gemischter Salat<br>mit Brauhausdressing, Himbeervinaigrette<br>oder Honig-Senf-Balsamico-Dressing | <b>12,90 €</b> |
| 2092 | <b>Garnelenspieße vom Grill mit Salatbeilage</b><br>zwei Spieße mit Seawater Riesengarnelen<br>in Knoblauchmarinade, dazu Brauhausbrot und Aioli                 | <b>13,90 €</b> |
| 14   | <b>Backfisch – KLÜVERS Klassiker</b><br>gebackene Rotbarschfilets mit Speckkartoffelsalat<br>und Kartoffelsalat  | <b>15,90 €</b> |

Ein Klüver



geht immer!

## FISCH & MEER

15	<b>KLÜVERS Kutterschollen</b> zwei im Bierteig gebackene Schollen mit Speckkartoffelsalat und Kartoffelsalat	<b>15,90 €</b>
59	<b>Neustädter Schollenfilet</b> in Eihülle gebraten, dazu Speckkartoffelsalat, Kartoffelsalat und Gurkensalat	<b>15,90 €</b>
12	<b>Neustädter Pfannenfisch</b> gebratenes Seelachsfilet in Eihülle mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln	<b>15,90 €</b>
57	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> mit Ratatouille-Gemüse aus Zucchini, Tomaten und roter Paprika, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gurkensalat	<b>15,90 €</b>
31	<b>Ofenkartoffel mit 2 Garnelenspießen</b> und Sour Cream, gemischtem Salat mit Brauhausdressing, Himbeervinaigrette oder Honig-Senf-Balsamico-Dressing	<b>15,90 €</b>
16	<b>Zanderfilet</b> im Bierteig gebackene Zanderfilets mit Bratkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat	<b>18,90 €</b>
39	<b>Backfisch-Teller</b> gebackene Filets von Rotbarsch und Zander im Teigmantel, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Gurkensalat	<b>18,90 €</b>
2080	<b>Scholle Finkenwerder Art</b> mehlierte Scholle mit gebratenen Speckwürfeln, Speckkartoffelsalat und Kartoffelsalat	<b>17,90 €</b>
17	<b>Ostsee-Dorschfilet</b> im Bierteig gebacken, mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Gurkensalat	<b>19,90 €</b>

Ein Klüver



geht immer!

## MATJES UND HERING

2062	<b>KLÜVERS Matrosenbrot</b> ein Laib warmes, rustikales Brauhausbrot mit zwei Kräutermatjesfilets, Butter, Hausfrauensauce und roten Zwiebeln	<b>11,90 €</b>
19	<b>Matjesfilet Hausfrauen Art</b> zwei Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
18	<b>KLÜVERS Heringstopf</b> Bismarckhappen mit Riesengarnelen, in hausgemachter Sahnesauce und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
21	<b>Neustädter Hafentraum</b> süßsauer eingelegte Bratheringe mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	<b>12,90 €</b>
11	<b>Seemannsliebe</b> gebratene Heringe mit Speckkartoffelsalat und Kartoffelsalat	<b>11,90 €</b>
20	<b>Matjesfilet Variation</b> Matjes-, Aalrauchmatjes- und Kräutermatjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln	<b>14,90 €</b>

Ein Klüver



geht immer!

## KLÜVERS FISCHBRÖTCHEN

*... im Restaurant täglich frisch bis 18 Uhr*

584	<b>Matjesfilet</b>	<b>3,00 €</b>
585	<b>Kräutermatjesfilet</b>	<b>3,00 €</b>
581	<b>Aalrauchmatjesfilet</b>	<b>3,00 €</b>
583	<b>Bismarckheringsfilet</b>	<b>3,00 €</b>
587	<b>Bratheringsfilet</b>	<b>3,00 €</b>
597	<b>Hausgemachte Fischfrikadelle</b>	<b>3,50 €</b>
586	<b>Makrelenfilet geräuchert</b>	<b>3,90 €</b>
590	<b>Lachs geräuchert</b>	<b>4,90 €</b>

*... aus unserer Fisch-Manufaktur*

## BURGER

2347	<b>Brauhaus Champignon Burger</b> 250g gegrilltes Rindfleisch, frische geschmorte Champignons, Emmentaler Käse und Barbecue-Sauce in geröstetem Burgerbrötchen, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise	<b>16,90 €</b>
2093	<b>Brauhaus Bacon Beef Burger</b> 250g gegrilltes Rindfleisch, Bacon, Käse, Salat, Tomate und geschmorte Zwiebeln mit Barbecue-Sauce in geröstetem Burgerbrötchen, dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise	<b>18,90 €</b>
2348	<b>Beef Burger „ohne Brot“</b> 250g gegrilltes Rindfleisch mit Kräuterbutter, roten Zwiebeln, Kartoffelecken, Sour Cream, Knoblauchcreme und Rotkrautsalat	<b>14,90 €</b>

Ein Klüber



geht immer!

## RIND

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 37   | <b>KLÜVERS Labskaus</b><br>Labskaus mit Spiegelei, mildem Kräutermatjes,<br>Gewürzgurke und Roter Bete | <b>12,90 €</b> |
| 2112 | <b>Hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind</b><br>mit Brauhausbrot, große Portion                           | <b>8,90 €</b>  |

## GEFLÜGEL

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 2111 | <b>Ofenkartoffel mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b><br>in Streifen geschnitten, Sour Cream, dazu gemischter Salat<br>mit Brauhausdressing, Himbeervinaigrette oder<br>Honig-Senf-Balsamico-Dressing | <b>12,90 €</b> |
|------|--|----------------|

## SCHWEIN

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 29 | <b>KLÜVERS Currywurst</b><br>hausgemachte Currywurst in würziger Currysauce<br>mit Pommes frites                          | <b>8,90 €</b>  |
| 25 | <b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b><br>Sauerfleisch aus dem Schweinenacken mit Gewürzgurke,<br>Bratkartoffeln und Remoulade | <b>12,90 €</b> |

Ein Klüver



geht immer!

## SCHWEIN

2067	<b>Gebratener Leberkäse</b> zwei Scheiben Leberkäse mit zwei Spiegeleiern, Senf, Bratkartoffeln und Rotkrautsalat	<b>11,90 €</b>
38	<b>Brauhaus schnitzel Wiener Art</b> zwei panierte Schweinelachs-Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffelecken mit Sour Cream	<b>12,90 €</b>
88	<b>Brauhaus schnitzel Jäger Art</b> zwei panierte Schweinelachs-Schnitzel mit Rahm-Champignons und Pommes frites oder Kartoffelecken mit Sour Cream	<b>13,90 €</b>
93	<b>Mälzer Braumalzschnitzel</b> zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat	<b>12,90 €</b>
2064	<b>Holsteiner Braumalzschnitzel</b> zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel mit Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Gurkensalat	<b>13,90 €</b>
76	<b>Brauhaus Grillhaxe</b> knusprige Grillhaxe, Kartoffelecken mit Sour Cream und Rotkrautsalat	<b>13,90 €</b>



Ein Klüver





geht immer!

## VEGETARISCH



30	<b>Ofenkartoffel</b> mit Sour Cream und kleinem gemischten Salat, Brauhausdressing oder Honig-Senf-Balsamico-Dressing	<b>8,50 €</b>
2094	<b>Gewürzte Kartoffelecken</b> Kartoffelecken mit Sour Cream und Knoblauchcreme	<b>8,90 €</b>
2087	<b>Kichererbsen Kürbis Curry</b> mit Treberbrot	<b>9,50 €</b>

## SALATE

36	<b>KLÜVERS Gurkensalat</b>  Gurkenscheiben mit frischen Kräutern und Zwiebeln	<b>5,90 €</b>
5	<b>Brauhausalat</b>  gemischter Salat mit Tomate, Paprika, Rotkrautsalat, Mais, Brauhausdressing oder Himbeervinaigrette	<b>7,90 €</b>
7	<b>„Küstenschmaus“</b> Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Mais. Dazu Brauhausbrot und heißgeräucherter Stremellachs aus der hauseigenen Manufaktur. Wahlweise mit Brauhausdressing oder Himbeervinaigrette	<b>16,90 €</b>

Ein Klüver



geht immer!

## KINDERGERICHTE

27	<b>Hildes Fusilli Bolognese</b> Spiralnudeln mit Rindfleischtomatensoße	6,90 €
26	<b>Tils Chicken Crossies</b> Hähnchenbrustfilets in Cornflakes-Panade mit Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise	7,50 €
48	<b>Olafs Piratenteller</b> Schollenfilet in Eihülle mit Salzkartoffeln und Remoulade	7,50 €
49	<b>Paulinas Kinderschnitzel</b> paniertes Schweinelachs-Schnitzel mit Pommes frites und Gemüsemais	7,50 €

## DESSERTS



2097	<b>Eis</b> 2 Kugeln Eis (Schokolade und Vanille) mit Schlagsahne	4,90 €
34	<b>Apfelstrudel</b> warmer Strudel mit Vanilleeis, Schlagsahne und Vanillesauce	4,90 €
32	<b>Holsteiner Rote Grütze</b> hausgemacht mit Vanilleeis und Schlagsahne, warm oder kalt	4,90 €
2303	<b>Fondant au Chocolat</b> Schokokuchen mit flüssigem Kern an Himbeersauce	5,90 €

Ein Klüver



geht immer!

## AUS UNSER BRAUMANUFAKTUR

KLÜVERS Pils		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS Dunkel		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS Weizen		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS Weizen alkoholfrei		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Röker		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Bock		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Heimat		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Lager		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Rotbier		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS IPA „India Pale Ale“		Flasche 0,33l	2,90 €
KLÜVERS Alsterwasser		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS Weizen mit Bananensaft		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS Saisonbier aus dem Lagertank		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,40 €
KLÜVERS „Fass am Tisch“ in den Sorten Pils & Dunkel		10l	55,00 €
Bitburger Pilsener alkoholfrei		Flasche 0,33l	2,90 €

## SCHORLEN

Weinschorle weiß mit Pinot oder Chardonnay		0,2l	4,50 €
Weinschorle rot mit Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot		0,2l	4,50 €

## OFFENE WEINE

Pinot Grigio IGT	Italien	0,2l	5,50 €
Chardonnay	Chile	0,2l	5,50 €
Riesling QbA	Mosel	0,2l	5,50 €
Rotling Rosé	Mosel	0,2l	5,50 €
Cabernet Sauvignon VdIT	Chile	0,2l	5,50 €

Ein Klüver



geht immer!

## FLASCHENWEINE & SEKT

<b>Pinot Grigio IGT</b>	<b>Italien</b>	Flasche	0,75l	<b>13,90 €</b>
<b>Chardonnay IGT</b>	<b>Italien</b>	Flasche	0,75l	<b>15,90 €</b>
<b>Rosé</b>	<b>Chile</b>	Flasche	0,75l	<b>15,90 €</b>
<b>Merlot</b>	<b>Chile</b>	Flasche	0,75l	<b>15,90 €</b>
<b>Althäuser Sekt, trocken</b>		Flasche	0,2l	<b>5,90 €</b>

## APERITIFS & LONGDRINKS

<b>Aperol Spritz mit Sekt</b>	15 % vol.	4cl Aperol	<b>6,90 €</b>
<b>Aperol Spritz mit Weißwein</b>	15 % vol.	4cl Aperol	<b>6,90 €</b>
<b>Lillet Rosé Tonic</b>	17 % vol.	5cl Lillet Rosé	<b>6,90 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	40 % vol.	4cl Bombay Sapphire Gin	<b>6,90 €</b>
<b>Havana Rum Cola</b>	37,5 % vol.	4cl Rum	<b>6,90 €</b>

## SPIRITUOSEN

<b>KLÜVERS Bierbrand</b>	39 % vol.	2cl	<b>3,50 €</b>
<b>Oldesloer Weizenkorn</b>	32 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	35 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	42 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	41,5 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>
<b>Smirnoff Wodka</b>	37,5 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>
<b>Schit-Lot-Em</b>	38 % vol.	2cl	<b>2,70 €</b>

Ein Klüver



geht immer!

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser		0,3l	<b>2,80 €</b>
		0,5l	<b>3,80 €</b>
Vio "still" Mineralwasser	Flasche	0,25l	<b>2,40 €</b>
Vio Bio-Limo Limette und Gurke	Flasche	0,3l	<b>2,90 €</b>
Vio Schorle Rhabarber	Flasche	0,3l	<b>2,90 €</b>
Vio Schorle Johannisbeere	Flasche	0,3l	<b>2,90 €</b>
Coca-Cola		0,3l	<b>2,90 €</b>
		0,5l	<b>4,20 €</b>
Coca-Cola Zero	Flasche	0,33l	<b>2,90 €</b>
Fanta		0,3l	<b>2,90 €</b>
		0,5l	<b>4,20 €</b>
Sprite		0,3l	<b>2,90 €</b>
		0,5l	<b>4,20 €</b>
Spezi		0,3l	<b>2,90 €</b>
		0,5l	<b>4,20 €</b>
Apfelschorle		0,3l	<b>2,90 €</b>
		0,5l	<b>4,20 €</b>
Apfelsaft		0,2l	<b>2,50 €</b>
Orangensaft		0,2l	<b>2,80 €</b>
Kirsch-Bananensaft „KiBa“		0,2l	<b>2,80 €</b>
Bananennektar		0,2l	<b>2,80 €</b>
Kirschnektar		0,2l	<b>2,80 €</b>
Bitter Lemon	Flasche	0,2l	<b>2,80 €</b>
Ginger Ale	Flasche	0,2l	<b>2,80 €</b>
Tonic Water	Flasche	0,2l	<b>2,80 €</b>
Malzbier	Flasche	0,33l	<b>2,90 €</b>

Ein Klüver



geht immer!

## LIKÖRE UND BITTER

<b>KLÜVERS Bierlikör</b>	20 % vol.	2cl	<b>2,50 €</b>
	20 % vol.	4cl	<b>3,50 €</b>
<b>Warmer Bierlikör mit Sahne</b>	20 % vol.	4cl	<b>4,10 €</b>
<b>Jägermeister</b>	35 % vol.	2cl	<b>2,50 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30 % vol.	4cl	<b>3,90 €</b>
<b>Küstennebel</b>	21,8 % vol.	2cl	<b>2,50 €</b>

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Tasse Kaffee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Pott Kaffee</b>		<b>2,70 €</b>
<b>Pott Schokolade</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Schokolade mit Bierlikör</b>	2cl Bierlikör	<b>4,30 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Pott Tee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Schokolade Rum</b>	2cl Rum	<b>4,30 €</b>
<b>Rum Grog</b>	5cl Rum	<b>4,20 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	2cl Rum	<b>3,90 €</b>

**Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?**

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.

Ein Klüver



geht immer!

## AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

... dann besuchen Sie gerne auch einmal unseren Feinkostladen in 23669 Niendorf, Strandstraße 50, gegenüber dem Niendorfer Hafen.

Sie finden dort ein vielfältiges Sortiment unserer Fisch-, Fleisch-, Wurstwaren und Feinkostsalate aus KLÜVERS Delikatessen Manufaktur sowie unsere unfiltrierten nach klassischem Brauhandwerk hergestellten Biere, Bierlikör oder Bierbrand aus unserer Braumanufaktur.

Unsere Biere können Sie auch im Brauerei-Shop erwerben.

## RÄUCHERFISCH & FEINKOSTSALATE

- verschiedene Sorten Räucherfisch (u. a. Aal, Makrele, Forelle, Stremellachs, Heilbutt, Sprotten, Bückling, Rotbarsch, Saibling, Räucher-Rollmops), täglich frisch
- Aalrauchmatjesfilets, Kräutermatjesfilets, Matjesfilets, Bratrollmops, Brathering, Bismarckhering, Rollmops
- Nordseekrabbensalat, Roter Heringssalat, Matjessalat, Niendorfer Heringstopf
- Kombüsenzauber (Lachsfiletsalat), Seemanns liebe (Thunfischsalat)



KLUEVERS.COM

Ein Klüver



geht immer!

## HANDGEFERTIGTE REGIONALE FERTIGGERICHTE

### Wenn es mal schnell gehen soll...

Fertiggerichte mit regionalen Zutaten werden „wie bei Mutti“ frisch zubereitet und schonend in traditionellen Weckgläsern eingekocht. Diese bieten eine lange Haltbarkeit bei vollem Geschmack. Aktuell erhalten Sie unsere Fertiggerichte bei Edeka, Rewe, Famila, Citti, Markant (vorwiegend im norddeutschen Raum) sowie in unseren Feinkostläden in Niendorf/Ostsee und Neustadt i.H.

Alle unsere hochwertigen Convenience-Produkte und Biere sind nun auch **bundesweit erhältlich** – bequem **geliefert über unseren Online-Shop!**



Wie bei Mutti,  
nur schneller.



- Labskaus
- Erik's Schmorhohl
- Erbsensuppe
- Wildgulasch
- Rinderrouladen
- Kohlrouladen
- Chili con Carne
- Gulaschsuppe
- Königsberger Klopse
- Rübenmus mit Kochwurst
- Sauerkraut mit Kasseler
- Grünkohl mit Kasseler
- Tellerulasch
- Hühnerfrikassee
- Putenhack-Bolognese
- Beefhack-Bolognese
- Rahmgeschnetztes
- Holsteiner Kartoffelsuppe
- Kartoffelsuppe mit Lachs
- Holsteiner Sauerfleisch
- Putensauerfleisch
- Kichererbsen Kürbis Curry
- Süßkartoffel-Kokos-Suppe



KLUEVERS.COM



Ein Klüver



geht immer!

## KLÜVERS „TO GO“

<b>KLÜVERS Craftbeer</b>	unfiltriertes und nach klassischem Brauhandwerk gebrautes „Craftbeer“ aus Neustadt in Holstein in nachfolgenden Sorten: Pils, Dunkel, Heimat, Weizen, Bock, Röker, Rotbier, Lager, IPA und Weizen alkoholfrei in der 0,33l Longneck-Flasche, sortenrein oder gemischt als...	4er-Träger	<b>4,48 €</b>
	oder im praktischen	12er-Karton	<b>9,99 €</b>
		zzgl. Pfand	
<b>KLÜVERS Craftbeer</b>	1l-Bügel-Flaschen in den Sorten Pils, Dunkel, Weizen und Saisonbier	1l Flasche	<b>3,90 €</b>
		zzgl. Pfand	<b>2,50 €</b>
<b>KLÜVERS „Refill“</b>	Ihrer 2l Flaschen mit frisch gebrautem Bier direkt am Tresen	2l	<b>6,90 €</b>
<b>KLÜVERS Bierlikör</b>	0,2l Deko-Flasche im Design Fisch, Leuchtturm, Buddel		<b>7,50 €</b>
	0,5l Tonflasche		<b>15,90 €</b>
<b>KLÜVERS Bierbrand</b>	Destillation von frisch gebrautem Bier	0,35l Flasche	<b>24,90 €</b>



## KLÜVERS GLÄSER UND KRÜGE

<b>KLÜVERS Bierkrüge</b>	0,3l	<b>3,00 €</b>
	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>KLÜVERS Weizen-Stange</b>	0,3l	<b>3,00 €</b>
	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>KLÜVERS Probierglas</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>
<b>KLÜVERS Exklusiv Edition</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>

**KLUEVERS.COM**

Ein Klüver



geht immer!

## BRAUEREIFÜHRUNG

**Gerne organisieren wir für Sie** eine Führung durch unser Brauhaus. Die Führung mit einer Dauer von ca. 30 bis 45 Minuten findet im laufenden Brauerei- bzw. Gasthausbetrieb statt, daher ist die Teilnehmerzahl begrenzt auf 5 bis maximal 12 Personen. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Braumeister oder Service-Personal.

### **KLÜVERS „Craft Beer Tasting“**

Testen und bewerten Sie einfach einmal unsere nach klassischem Brauhandwerk gebrauten Biere der Sorten Pils, Dunkel, Weizen und Saisonbier.



4 x 0,1l **4,90 €** p. Person

### **Brauerei-Führung S**

mit Verkostung aller vier Biere 0,1l vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks

**7,90 €** p. Person

### **Brauerei-Führung M**

mit Verkostung aller vier Biere 0,1l vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks, und unserem Brauereigesellensnack am Tisch gereicht: Warmes Brauereibrot mit Griebenschmalz und Knoblauchcreme, Tomatensuppe oder Kartoffeleintopf.

**12,90 €** p. Person

### **Brauerei-Führung L**

mit Verkostung von sechs Bieren: 4 x 0,1l vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks, und 2 x 0,33l aus der hauseigenen Flaschenabfüllung. Dazu wird unser Braumeistersnack am Tisch gereicht: Warmes Brauereibrot mit Griebenschmalz, Knoblauchcreme und Kräuterbutter, Räucherlachs aus dem eigenen Räucherofen, hausgebeizter Lachs und Matjesfilets aus eigener Produktion unserer Delikatessen Manufaktur.

**18,90 €** p. Person



**KLUEVERS.COM**