

*Ein Klüver*



*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 filtrierten 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*

Ein Klüver




gelist immer!

## GUTEN MORGEN NEUSTADT

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2060 | <b>KLÜVERS Brauhausbrot mit Schmalz</b><br>ein Laib warmes Brauhausbrot <sup>a1, a2, a3</sup> mit Griebenschmalz <sup>a1</sup><br>und Kräuterbutter <sup>g</sup>                                    | 6,90 €  |
| 2082 | <b>Brauhaus-Frühstück</b><br>Rührei aus drei Eiern, Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,3</sup> , Zwiebeln,<br>Gewürzgurke <sup>7</sup> und Salatbeilage mit Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> | 10,90 € |

## VORSPEISEN


- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 3 | <b>Tomatensuppe Caprese</b> <br>mit fruchtigem Tomatenfleisch, frischem Basilikum<br>und Mozzarella <sup>g</sup> | 6,40 € |
| 1 | <b>Klabautermann</b><br>reichhaltige Fischsuppe <sup>a1, g, i, d</sup> mit Garnelen <sup>b</sup> , Fischeinlage <sup>d</sup> und<br>Sahnehaube <sup>g</sup>   | 7,90 € |
| 2 | <b>Klüvers Bouillabaisse</b><br>reichhaltige Fischsuppe <sup>a1, g, i, d</sup> mit Garnelen <sup>b</sup> , Fischeinlage <sup>d</sup> und<br>Weißwein <sup>m</sup> verfeinert                        | 7,90 € |
| 4 | <b>Hausgebeizter Lachs</b><br>mit Kartoffelrösti <sup>a1, c</sup> und Honig-Senf-Dill-Sauce <sup>g</sup>  | 9,50 € |

Ein Klüber



gibt immer!

## FLAMMKUCHEN

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2344 | <b>Elsässer Art</b><br>knuspriger Flammkuchen <sup>a1</sup> mit Schmand <sup>g</sup> ,<br>KLÜVERS Räucherspeck <sup>2,3</sup> und Zwiebeln  | 9,90 €  |
| 2345 |  <b>Mediterran</b><br>knuspriger Flammkuchen <sup>a1</sup> mit Schmand <sup>g</sup> , Hirtenkäse <sup>g</sup> , Peperoni <sup>2,3</sup> ,<br>Oliven <sup>11</sup> , Rucola, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Rosmarin | 11,50 € |
| 2346 | <b>Lachs</b><br>knuspriger Flammkuchen <sup>a1</sup> mit Schmand <sup>g</sup> , Shrimps <sup>b</sup> , Räucher- und<br>Stremellachs <sup>d</sup> aus der hauseigenen Räucher-Manufaktur   | 13,90 € |

## FISCH & MEER

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 10   | <b>Calamares a la Romana</b><br>panierte Tintenfischringe <sup>a1, 1, 10</sup> mit Aioli <sup>a1, c, g, k, 7</sup> und Pommes frites  | 11,50 € |
| 9    | <b>Fish &amp; Chips</b><br>Seelachs-Filetstücke <sup>d</sup> im Backteig <sup>a1, f, 1</sup> mit Pommes frites<br>und Remoulade <sup>a1, c, g, k, 7</sup>   | 12,50 € |
| 58   | <b>Ofenkartoffel mit Räucherlachs</b><br>und Sour Cream <sup>g, i</sup> dazu gemischten Salat mit<br>Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> , Himbeervinaigrette <sup>m, 3, 9</sup> oder<br>Honig-Senf-Balsamico-Dressing <sup>m, 9</sup> | 12,90 € |
| 2092 | <b>Garnelenspieße vom Grill mit Salatbeilage</b><br>zwei Spieße mit Seawater Riesengarnelen <sup>b</sup> in Knoblauch-<br>Marinade, dazu Brauhausbrot <sup>a1, a2, a3</sup> und Aioli <sup>a1, c, g, k, 7</sup>                               | 13,90 € |
| 14   | <b>Backfisch - KLÜVERS Klassiker</b><br>gebackene Rotbarschfilets <sup>a1, f, 1, d</sup> mit Speckkartoffelsalat <sup>k, 2</sup> und<br>Kartoffelsalat <sup>a1, c, g, k, 2</sup>  | 15,90 € |



Ein Klüver



geht immer!

## FISCH & MEER

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 15   | <b>KLÜVERS Kutterschollen</b><br>zwei im Bier-Teig <sup>a1, f, 1</sup> gebackene Schollen <sup>d</sup> mit Speckkartoffelsalat <sup>k, 2</sup><br>und Kartoffelsalat <sup>a1, c, f, g, k, 2</sup>  | 15,90 € |
| 59   | <b>Neustädter Schollenfilet</b><br>in Eihülle <sup>a1, c</sup> gebraten dazu Speckkartoffelsalat <sup>k, 2</sup> ,<br>Kartoffelsalat <sup>a1, c, g, k, 2</sup> und Gurkensalat   | 15,90 € |
| 12   | <b>Neustädter Pfannenfisch</b><br>gebratenes Seelachsfilet <sup>d</sup> in Eihülle <sup>a1, c</sup> mit Dijon-Senfsauce <sup>a1, c, k</sup><br>und Bratkartoffeln  | 15,90 € |
| 57   | <b>Gedünstetes Lachsfilet</b><br>mit Ratatouille-Gemüse aus Zucchini, Tomaten und roter Paprika<br>dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>g, i</sup> und Gurkensalat  | 15,90 € |
| 31   | <b>Ofenkartoffel mit Garnelenspießen <sup>i</sup></b><br>und Sour Cream <sup>g, i</sup> , gemischtem Salat mit<br>Brauhaus-Dressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> , Himbeervinaigrette <sup>m, 3, 9</sup> oder<br>Honig-Senf-Balsamico-Dressing <sup>m, k, 9</sup> | 15,90 € |
| 16   | <b>Zanderfilet</b><br>im Bier-Teig gebackene Zanderfilets <sup>a1, f, d, 1</sup> mit Bratkartoffeln,<br>Remoulade <sup>a1, c, g, k, 7</sup> und Gurkensalat  | 18,90 € |
| 39   | <b>Backfisch-Teller</b><br>gebackene Filets von Rotbarsch <sup>d</sup> und Zander <sup>d</sup> im Teigmantel <sup>a1, f, 1</sup><br>mit einer Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>g, 1</sup> und Gurkensalat   | 18,90 € |
| 2080 | <b>Scholle Finkenwerder Art</b><br>mehlierte Scholle <sup>a1, d</sup> mit gebratenen Speckwürfeln <sup>2, 3</sup> ,<br>Speckkartoffelsalat <sup>k, 2</sup> und Kartoffelsalat <sup>a1, c, g, k, 2</sup>  | 17,90 € |
| 17   | <b>Ostsee-Dorschfilet</b><br>im Bier-Teig gebacken <sup>a1, d, f, 1</sup> , mit Ofenkartoffel,<br>Sour Cream <sup>g, 1</sup> und Gurkensalat   | 19,90 € |

Ein Klüver



geht immer!

## MATJES UND HERING

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 2062 | <b>KLÜVERS Matrosenbrot</b><br>ein Laib warmes, rustikales Brauhausbrot <sup>a1, a2, a3</sup> mit zwei Kräuter-<br>matjesfilets <sup>i, d, 1, 2, 3, 4</sup> , Butter <sup>g</sup> , Hausfrauensauce <sup>a1, c, g, i, k, 2, 7</sup> und roten Zwiebeln | <b>11,90 €</b> |
| 19   | <b>Matjesfilet Hausfrauen Art</b><br>zwei Matjesfilets <sup>g, d, 2, 3, 4</sup> mit Hausfrauensauce <sup>a1, c, g, k, 2, 7</sup> und Bratkartoffeln  | <b>12,90 €</b> |
| 18   | <b>KLÜVERS Heringstopf</b><br>Bismarckhappen <sup>d, k, 7</sup> mit Riesengarnelen <sup>b</sup> , in hausgemachter<br>Sahnesauce <sup>a1, g, m</sup> und Bratkartoffeln  | <b>12,90 €</b> |
| 21   | <b>Neustädter Hafentraum</b><br>süß-sauer eingelegte Bratheringe <sup>a1, d, k, 1, 2, 7</sup> mit Zwiebelringen<br>und Bratkartoffeln  | <b>12,90 €</b> |
| 11   | <b>Seemannsliebe</b><br>gebratene Heringe <sup>a1, d</sup> mit Speckkartoffelsalat <sup>k, 2</sup> und<br>Kartoffelsalat <sup>a1, c, g, k, 2</sup>   | <b>11,90 €</b> |
| 20   | <b>Matjesfilet Variation</b><br>Matjes- <sup>g, d, 2, 3, 4</sup> , Aalrauchmatjes- <sup>g, d, 2, 3, 4</sup> und Kräutermatjesfilets <sup>i, d, 1, 2, 3, 4</sup><br>mit Hausfrauensauce <sup>a1, c, g, k, 2, 7</sup> und Bratkartoffeln                 | <b>14,90 €</b> |

Ein Klüver



gibt immer!

## KLÜVERS FISCHBRÖTCHEN

... im Restaurant täglich frisch bis 18 Uhr

584	<b>Matjesfilet</b> <sup>g, d, 2, 3, 4</sup>	3,00 €
585	<b>Kräuter matjesfilet</b> <sup>i, d, 1, 2, 3, 4</sup>	3,00 €
581	<b>Aalrauch matjesfilet</b> <sup>g, d, 2, 3, 4</sup>	3,00 €
583	<b>Bismarckheringsfilet</b> <sup>d, k, 7</sup>	3,00 €
587	<b>Bratheringsfilet</b> <sup>a1, d, k, 1, 2, 7</sup>	3,00 €
597	<b>Hausgemachte Fischfrikadelle</b> <sup>a1, a3, d, i</sup>	3,50 €
586	<b>Makrelenfilet geräuchert</b> <sup>d</sup>	3,90 €
590	<b>Lachs geräuchert</b> <sup>d</sup>	4,90 €

... aus unserer Fisch-Manufaktur

## BURGER

2347	<b>Brauhaus Champignon Burger</b> 250 g gegrilltes Rindfleisch <sup>10</sup> , frische geschmorte Champignons, Emmentaler Käse <sup>g</sup> und Barbecue-Sauce <sup>k</sup> in geröstetem Burgerbrötchen <sup>a1, g</sup> , dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise <sup>a1, c, k</sup>	16,90 €
2093	<b>Brauhaus Bacon Beef Burger</b> 250 g gegrilltes Rindfleisch <sup>10</sup> , Bacon <sup>2,3</sup> , Käse <sup>g, 1, 2</sup> , Salat, Tomate und geschmorte Zwiebeln mit Barbecue-Sauce <sup>k</sup> in geröstetem Burgerbrötchen <sup>a1, g</sup> , dazu Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise <sup>a1, c, k</sup>	18,90 €
2348	<b>Beef Burger „ohne Brot“</b> 250 g gegrilltes Rindfleisch <sup>10</sup> mit Kräuterbutter <sup>g</sup> , roten Zwiebeln, Kartoffelecken <sup>a1</sup> , Sour Cream <sup>g, i</sup> , Knoblauchcreme <sup>a1, c, g, k, 7</sup> und Rotkrautsalat	14,90 €

Ein Klüber



geht immer!

## R I N D

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 37   | <b>KLÜVERS Labskaus</b><br>Labskaus <sup>7</sup> mit Spiegelei <sup>c</sup> , mildem Kräutermatjes <sup>i, d, 1, 2, 3, 4</sup> ,<br>Gewürzgurke <sup>k, 7</sup> und Roter Bete <sup>7</sup> | 12,90 € |
| 2112 | <b>Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>i, 1</sup> vom Rind</b><br>mit Brauhausbrot <sup>a1, a2, a3</sup> , große Portion  | 8,90 €  |

## G E F L Ü G E L

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2111 | <b>Ofenkartoffel mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</b><br>in Streifen geschnitten <sup>i</sup> , Sour Cream <sup>g, i</sup> , dazu gemischter Salat<br>mit Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> , Himbeervinaigrette <sup>m, 3, 9</sup> oder<br>Honig-Senf-Balsamico-Dressing <sup>m, k, 9</sup> | 12,90 € |
|------|--|---------|

## S C H W E I N

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 29 | <b>KLÜVERS Currywurst</b><br>hausgemachte Currywurst <sup>2,3</sup> in würziger Currysauce <sup>1, 3, 5, 10</sup><br>mit Pommes frites  | 8,90 €  |
| 25 | <b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b><br>Sauerfleisch <sup>k, 2, 3</sup> aus dem Schweinenacken mit Gewürzgurke <sup>7</sup> ,<br>Bratkartoffeln und Remoulade <sup>a1, c, g, k, 2, 7</sup> | 12,90 € |

Ein Klüver



gellt immer!

## SCHWEIN

2067	<b>Gebratener Leberkäse</b> zwei Scheiben Leberkäse <sup>g, i, 2, 3, 4</sup> mit zwei Spiegeleiern <sup>c</sup> , Senf <sup>k</sup> , Bratkartoffeln und Rotkrautsalat	11,90 €
38	<b>Brauhaus schnitzel Wiener Art</b> zwei panierte Schweinelachs-Schnitzel <sup>a, c</sup> mit Pommes frites oder Kartoffelecken <sup>a1</sup> mit Sour Cream <sup>g, 1</sup>	12,90 €
88	<b>Brauhaus schnitzel Jäger Art</b> zwei panierte Schweinelachs-Schnitzel <sup>a, c</sup> mit Rahm-Champignons <sup>a1, g</sup> und Pommes frites oder Kartoffelecken <sup>a1</sup> mit Sour Cream <sup>g, 1</sup>	13,90 €
93	<b>Mälzer Braumalzschnitzel</b> zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel <sup>a1, a3, c</sup> mit Pommes frites und Gurkensalat	12,90 €
2064	<b>Holsteiner Braumalzschnitzel</b> zwei mit Braumalz panierte Schweinelachs-Schnitzel <sup>a1, a3, c</sup> mit Spiegeleiern <sup>c</sup> , Bratkartoffeln und Gurkensalat	13,90 €
76	<b>Brauhaus Grillhaxe</b> knusprige Grillhaxe <sup>2</sup> , Kartoffelecken <sup>a1</sup> mit Sour Cream <sup>g, i</sup> und und Rotkrautsalat	13,90 €



Ein Klüber



geht immer!



## VEGETARISCH

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 30   | <b>Ofenkartoffel</b><br>mit Sour Cream <sup>g, i</sup> und kleinem gemischtem Salat,<br>Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> oder Honig-Senf-Balsamico-Dressing <sup>m, k, 9</sup> | 8,50 € |
| 2094 | <b>Gewürzte Kartoffelecken</b><br>Kartoffelecken <sup>a1</sup> mit Sour Cream <sup>g, i</sup> und Knoblauchcreme <sup>a1, c, g, i, k, 2, 7</sup>   | 8,90 € |
| 2087 | <b>Kichererbsen Kürbis Curry</b><br>mit Treberbrot <sup>a1, a2, a3</sup>   | 9,50 € |

## SALATE

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 36 | <b>KLÜVERS Gurkensalat</b><br>Gurkenscheiben mit frischen Kräutern und Zwiebeln  | 5,90 €  |
| 5  | <b>Brauhausalat</b><br>gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Rotkrautsalat <sup>2, 3</sup> ,<br>Mais, Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> oder Himbeervinaigrette <sup>m, 3, 9</sup>   | 7,90 €  |
| 7  | <b>„Küstenschmaus“</b><br>Großer gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Paprika und Mais.<br>Dazu Brauhausbrot <sup>a1, a2, a3</sup> und heißgeräucherter Stremellachs <sup>d</sup> aus der<br>hauseigenen Manufaktur. Wahlweise mit Brauhausdressing <sup>a1, c, g, k, 7</sup> oder<br>Himbeervinaigrette <sup>m, 3, 9</sup> | 16,90 € |

Ein Klüver



gellt immer!

## K I N D E R G E R I C H T E

27	<b>Hildes Tagliatelle Bolognese</b> Tagliatelle <sup>a1, c</sup> mit Rindfleischtomatensoße <sup>g</sup>	6,90 €
26	<b>Tils Chicken Crossies</b> Hähnchenbrustfilets in Cornflakes-Panade <sup>a1, a3</sup> mit Pommes frites, Tomatenketchup und Mayonnaise <sup>a1, c, k</sup>	7,50 €
48	<b>Olafs Piratenteller</b> Schollenfilet <sup>a1, d</sup> in Eihülle <sup>c</sup> mit Salzkartoffeln und Remoulade <sup>a1, c, g, k, 7</sup>	7,50 €
49	<b>Paulinas Kinderschnitzel</b> paniertes Schweinelachs-Schnitzel <sup>a1, c</sup> mit Pommes frites und Gemüsemais	7,50 €

## D E S S E R T S

2097	<b>Eis</b> 2 Kugeln Eis (Schokolade <sup>g</sup> und Vanille <sup>g, 1</sup> ) mit Schlagsahne <sup>g</sup>	4,90 €
34	<b>Apfelstrudel</b> warmer Strudel <sup>a1</sup> mit Vanilleeis <sup>g, 1</sup> , Schlagsahne <sup>g</sup> und Vanillesauce <sup>g, 1</sup>	4,90 €
32	<b>Holsteiner Rote Grütze</b> hausgemacht mit Vanilleeis <sup>g, 1</sup> und Schlagsahne <sup>g</sup> , warm oder kalt	4,90 €
2303	<b>Fondant au Chocolat</b> Schokokuchen <sup>a1, c, f, g</sup> mit flüssigem Kern an Himbeersauce	5,90 €

Ein Klüver



geht immer!

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Auf unserer Speisekarte finden Sie die Kennzeichnung aller in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe, die wir mit Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet haben.

- |   |   |
|---|---|
| <b>a</b> <b>Glutenhaltiges Getreide</b><br>Glutenhaltige Getreide sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste                            | <b>b</b> <b>Krebstiere</b><br>Alle Arten von Krebstieren sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Garnelen, Krabben, Scampi, Langusten, Shrimps   |
| <b>c</b> <b>Eier</b><br>Alle Arten von Geflügeleiern sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Hühnereier, Straußeneier, Wachteleier                                   | <b>d</b> <b>Fische</b><br>Alle Arten von Fischen sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Makrele, Lachs, Hering, Scholle   |
| <b>e</b> <b>Erdnüsse</b><br>Alle Erdnussarten sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Erdnussöl, geröstete Erdnüsse  | <b>f</b> <b>Soja</b><br>Alle Arten von Sojabohnen sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Sojamehl, Sojamilch, Tofu  |
| <b>g</b> <b>Milch</b><br>Alle Arten von Nutztiermilch sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Rahm, Käse, Quark, Molke, Laktose, Casein                              | <b>h</b> <b>Schalenfrüchte</b><br>Alle Arten von Schalenfrüchten sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Mandeln, Hasel-, Wal-, Pecan- oder Paranüsse,<br>Cashewkerne, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse |
| <b>i</b> <b>Sellerie</b><br>Alle Arten von Sellerie sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Selleriesaat, Gewürzmischungen mit Sellerie,<br>Gemüsesäfte mit Sellerie | <b>k</b> <b>Senf</b><br>Alle Arten von Senf sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Senf Saat, Senfmehl, scharfer Senf   |
| <b>l</b> <b>Sesamsamen</b><br>Alle Arten von Sesam sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Sesamöl, Sesamsaat  | <b>m</b> <b>Sulphite</b><br>in Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg Lebensmittel<br>z.B. Wein, Essig, Trockenobst  |
| <b>n</b> <b>Lupinen</b><br>Alle Arten von Lupinen sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Lupinenmehl, Lupinenprotein  | <b>o</b> <b>Weichtiere</b><br>Alle Arten von Weichtieren sowie Erzeugnisse daraus<br>z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Kalmare  |

Wir möchten freundlich darauf hinweisen, dass in allen unseren Gerichten  
Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein können.

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff            | 2 mit Konservierungsstoff                    |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker                   |
| 5 koffeinhaltig            | 6 chininhaltig                               |
| 7 mit Süßungsmittel        | 8 enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) |
| 9 geschwefelt              | 10 phosphathaltig                            |
| 11 geschwärzt              |  |

Ein Klüver



geht immer!

## A U S U N S E R B R A U M A N U F A K T U R

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

## S C H O R L E N

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

## O F F E N E W E I N E

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



Ein Klüver



geht immer!

## FLASCHENWEINE & SEKT

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

## APERITIFS & LONGDRINKS

Aperol Spritz <sup>1, 6</sup> mit Sekt	15 % vol.	4cl Aperol	6,90 €
Aperol Spritz <sup>1, 6</sup> mit Weißwein <sup>m</sup>	15 % vol.	4cl Aperol	6,90 €
Lillet Rosé Tonic <sup>m, 6</sup>	17 % vol.	5cl Lillet Rosé	6,90 €
Gin Tonic <sup>6</sup>	40 % vol.	4cl Bombay Sapphire Gin	6,90 €
Havana Rum Cola	37,5 % vol.	4cl Rum	6,90 €

## SPIRITUOSEN

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

Ein Klüver



gellt immer!

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser		0,3l	2,80 €
		0,5l	3,80 €
Vio "still" Mineralwasser	Flasche	0,25l	2,40 €
Vio Bio-Limo Limette und Gurke <sup>3</sup>	Flasche	0,3l	2,90 €
Vio Schorle Rhabarber	Flasche	0,3l	2,90 €
Vio Schorle Johannisbeere	Flasche	0,3l	2,90 €
Coca-Cola <sup>1, 5</sup>		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,20 €
Coca-Cola Zero <sup>1, 5, 7, 8</sup>	Flasche	0,33l	2,90 €
Fanta <sup>1, 3</sup>		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,20 €
Sprite		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,20 €
Spezi <sup>1, 3, 5</sup>		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,20 €
Apfelschorle		0,3l	2,90 €
		0,5l	4,20 €
Apfelsaft		0,2l	2,50 €
Orangensaft		0,2l	2,80 €
Kirsch-Bananensaft „KiBa“ <sup>3</sup>		0,2l	2,80 €
Bananennektar <sup>3</sup>		0,2l	2,80 €
Kirschnektar		0,2l	2,80 €
Bitter Lemon <sup>3, 6</sup>	Flasche	0,2l	2,80 €
Ginger Ale <sup>1</sup>	Flasche	0,2l	2,80 €
Tonic Water	Flasche	0,2l	2,80 €
Malzbier <sup>a, 1</sup>	Flasche	0,33l	2,90 €

Ein Klüver



geht immer!

## LIKÖRE UND BITTER

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

## HEISSE GETRÄNKE

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

Ein Klüver



gelt 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
- Kombüsen Zauber (Lachsfiletsalat), Seemanns liebe (Thunfischsalat)



[KLUEVERS.COM](http://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, Familia, Citti, Markant (vorwiegend im norddeutschen Raum) sowie in unseren Feinkostläden.

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 Schmorkohl
- Erbsensuppe
- Wildgulasch
- Rinderrouladen
- Kohlrouladen
- Chili con Carne
- Gulaschsuppe
- Königsberger Klopse
- Rübenmus mit Kochwurst
- Sauerkraut mit Kasseler
- Grünkohl mit Kasseler
- Tellergulasch
- Hühnerfrikassee
- Putenhack-Bolognese
- Beefhack-Bolognese
- Rahmgeschnetzeltes
- 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 und Weizen alkoholfrei in der 0,33l Longneck-Flasche, sortenrein oder gemischt als...	4er-Träger	4,48 €
	oder im praktischen	12er-Karton zzgl. Pfand	9,99 €
<b>KLÜVERS Craftbeer</b>	1l-Bügel-Flaschen in den Sorten Pils, Dunkel, Weizen und Saisonbier	1l Flasche	3,90 €
		zzgl. Pfand	2,50 €
<b>KLÜVERS „Refill“</b>	Ihrer 2l Flaschen mit frisch gebrautem Bier direkt am Tresen	2l Flasche	6,90 €
<b>KLÜVERS Bierlikör</b>	0,2l Deko-Flasche im Design Fisch, Leuchtturm, Buddel		7,50 €
	0,5l Tonflasche		15,90 €
<b>KLÜVERS Bierbrand</b>	Destillation von frisch gebrautem Bier	0,35l Flasche	24,90 €



### KLÜVERS GLÄSER UND KRÜGE

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

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 0,1 l 4,90 € p. Person

### Brauerei-Führung S

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

7,90 € p. Person

### Brauerei-Führung M

mit Verkostung aller vier Biere 0,1 l 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 0,1 l vom Hahn, frisch gezapft aus den Lagertanks, und 2 x 0,33 l 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

