

Bier Akademie

R E S T A U R A N T

Wir freuen uns, Sie in unserem familiengeführten Restaurant willkommen heißen zu dürfen.

Da der Name „BierAkademie“ für ein Restaurant ungewöhnlich und vielleicht auch etwas irreführend ist, möchten wir mit nachstehenden Zeilen zur Auflösung beitragen:

Die Namensgebung stammt aus dem Jahre 1980, als der im Jahr 2017 verstorbene Seniorchef Lothar mit seiner Frau Gisela in diesem Haus eine gepflegte, urige Schank- und Speisewirtschaft mit nationalen und internationalen Biersorten eröffnet hat. Das Besondere war, dass Gäste in einem launigen und bierseitigen Lehrgang ein sogenanntes Bier-Diplom ablegen konnten. Daher auch der Zusatz „Akademie“. Die große Theke im Erdgeschoss mit den Bierfässern unter der Decke sind verbliebene Zeugen dieser Zeit.

Als 1996 Tochter Nicole nebst Ehemann Christian mit in die Firma eingestiegen sind, wurde das anfangs sehr begrenzte Speiseangebot peu à peu erweitert und das einstige Kneipenflair abgelegt. Daher wird auch das Bierdiplom nicht mehr angeboten. Mittlerweile hat sich die ursprüngliche Schank- und Speisewirtschaft in ein angesagtes Speiserestaurant gewandelt. Neben der bereits zu Kult gewordenen „Celler Rohe Roulade“ wird unseren Gästen eine gute und ehrliche deutsche Küche mit stets frisch zubereiteten Gerichten geboten. Da die BierAkademie von Anfang an ein sehr gutes Renommee genießt, wurde ganz bewusst auf eine Änderung des Namens verzichtet.

Ihr Genuss ist unser Ziel!

Ihre Gastgeber

*Nicole und Christian Hagelberg
Gisela Harder und Belegschaft*

Vorspeisen

appetizers

Hausgemachte Suppen

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Tagessuppe

6,5 | 6,9 | 7,5

Please ask about our current soup of the day

UNSERE SPEZIALITÄT

Starter Rohe Roulade

Butterbrot | Gewürzgurke* | Garnitur

11,5

buttered bread | pickled cucumber | garnish*

UNSER HIGHLIGHT

Warmer Ziegenkäse

Wildblütenhonig | Salat | Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot

11,5

goat cheese | wildflower honey | salad | vinaigrette | roasted seeds | bread*

Salat & Vegetarisch

salad & vegetarian

Großer Salat trifft warmen Ziegenkäse 🌿

Wildblütenhonig | Salat | Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot

goat cheese | wildflower honey | salad | vinaigrette | roasted seeds | bread*

3 Taler **16,9**

6 Taler **19,9**

Steak & Salat

warme 220 g Rumpsteak-Streifen | Salat

Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot

hot 220g sirloin steak strips | salad | vinaigrette | roasted seeds | bread*

28,9

Pasta 🌿

Ricotta-Spinat-Ravioli | Gemüse

Fragen Sie nach unserer aktuellen Tages-Sauce

ricotta spinach ravioli | vegetables | ask for our current sauce of the day

15,9

Rohe Roulade

raw, filled and rolled meat of beef

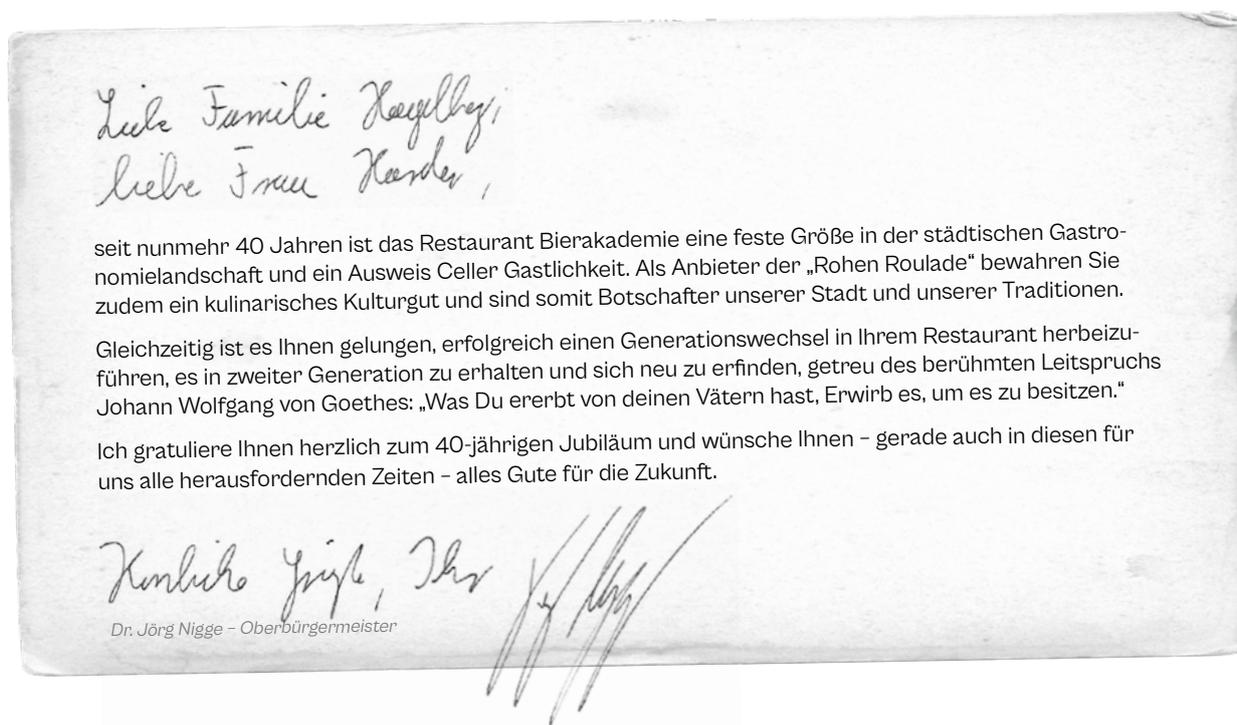
HAUS-SPEZIALITÄT

Celler Rohe Roulade

Gewürzgurke* +

*very thin, raw, filled and rolled meat of beef | pickled cucumber**

- zwei Scheiben Heidebrot | Butter 20,9
two slices of bread | butter
- Bratkartoffeln 23,9
fried potatoes



HAUS-SPEZIALITÄT

Kleine Celler Rohe Roulade

Gewürzgurke* +

*very thin, raw, filled and rolled meat of beef | pickled cucumber**

- eine Scheibe Heidebrot | Butter 17,9
one slice of bread | butter
- Bratkartoffeln 19,9
fried potatoes

Lamm, Rind & Kalb

lamb, beef & veal

BESONDERE EMPFEHLUNG

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Kalbsleber | Kartoffelstampf | Zwiebelringe | Apfelkompott 26,9

pan-fried calf liver | mashed potatoes | onion rings | apple compote

Lammhüftsteak „Herzog Otto“

gebratenes Lammhüftsteak | Pfeffer-Portwein*-Sauce
Gemüse | Kartoffelstampf 30,9

roasted lamb loin steak | peppercorn port wine sauce | vegetables | mashed potatoes*

Rumpsteak „Altdeutsch“

ca. 230 g vom Rumpsteak | gebratene Zwiebelringe | Bratkartoffeln 32,9

approx. 230 g of sirloin steak | fried onion rings | fried potatoes

Pfeffersteak

ca. 230 g vom Rumpsteak | Pfeffer-Portwein*-Sauce
Gemüse | Kartoffelstampf 32,9

approx. 230 g of sirloin steak | peppercorn port wine sauce
vegetables | mashed potatoes*

Beilagensalat

gemischter Salat 5,4

Vinaigrette*

*mixed salad | vinaigrette**

Bratkartoffeln

Änderung einer Beilage +2,5

zu Bratkartoffeln

change of a side dish to fried potatoes

Schwein

pork

Schweinefilet überbacken

Schweinefilet | überbacken | frische Champignons
Sahnesauce | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,9

pork tenderloin | gratinated | fresh mushrooms | lingonberries | fried potatoes

Schweinepfeffer

Schweinefilet | grüne Pfeffer-Portwein*-Sauce
Gemüse | Kartoffelstampf

24,9

pork tenderloin | green peppercorn port wine sauce
vegetables | mashed potatoes*

Sahne-Schnitzel „Hermann Löns“

frische Champignons | Sahnesauce | Bratkartoffeln

19,9

breaded schnitzel | fresh mushrooms | cream sauce | fried potatoes

Beilagensalat

gemischter Salat 5,4

Vinaigrette*

*mixed salad | vinaigrette**

Bratkartoffeln

Änderung einer Beilage +2,5

zu Bratkartoffeln

change of a side dish to fried potatoes

Dessert

dessert

Tiramisu im Glas

Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee | Amaretto

mascarpone | ladyfingers | coffee | amaretto

7,9

Himbeertraum

Mascarpone | Himbeermark | Baiser

mascarpone | raspberry puree | meringue

7,9

Tarte au Chocolat*

warm

warm

7,9