

Sehr geehrte Gäste,

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

Aktuell können wir nicht alle Speisen aus unserer Karte anbieten.

Bitte fragen Sie uns – wir inspirieren Sie gerne!

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend.

Hertzlichst Ihr Team der

Bierakademie Celle

Hausgemachte Suppen

*Bitte fragen Sie
nach unserer aktuellen Tagessuppe
immer frisch und lecker*

Vorspeisen

***Unsere Spezialität**
als Vorspeise*

***„Starter Rohe Roulade“** €
serviert mit Butterbrot, Gewürzgurke*
und Garnitur 7,50*

Unser Highlight

***„Warmer Ziegenkäse“**
mit Wildblütenhonig
auf Salat und Balsamico* Dressing
und Brot 7,90*

Salat

frisch und knackig – und so lecker

€

„Salat mit Pute“

verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette,
gebratener Putenbrust,
Gran Biraghi Petali Käse, geröstete Sonnenblumen
und Pinien Kerne, dazu frisches Brot*

13,90

Oder

mit marinierte Putenbrust in süßsaurer Chillisauc

14,90

“Steak & Salat“

*warme 220 g Rumpsteak-Streifen mit Vitalsalat,
hausgemachter Vinaigrette*, Gran Biraghi Petali Käse,
geröstete Sonnenblumen und Pinien Kerne,
dazu frisches Brot*

21,90

Vegetarisch

„Pasta“

*Fragen sie nach unserer Aktuellen Pasta - Sorte,
diese servieren wir in einer
feinen Gorgonzola - Sahne - Soße,*

11,50

***Unsere über die Stadtgrenzen
hinaus bekannte Haus-Spezialität***

<u>„Celler Rohe Roulade „</u>	€
<i>serviert mit Gewürzgurke und</i>	
-- mit zwei Scheiben Heidebrot und Butter	14,90
oder	
-- mit einer Portion Bratkartoffeln	16,90

„kleine Celler Rohe Roulade“
serviert mit Gewürzgurke und

-- mit einer Scheibe Heidebrot und Butter	11,90
oder	
-- mit einer Portion Bratkartoffeln	13,90



***Celler „Rohe Roulade“ im Test
„ Bier-Akademie klarer Sieger“
Cellesche Zeitung***

*Unsere Regionale Spezialität wird aus hochwertigem Rindfleisch,
Senf, hauchdünnen Speckstreifen, Zwiebeln und einer geheimen
Gewürzmischung frisch zubereitet.
Wir versprechen einen kulinarischen Hochgenuss.*

*Diese Spezialität bekommen Sie nur in Celle,
und nur hier das Original.*

Gerichte vom Argentinischen Roastbeef

„Rumpsteak nach „Steakhouse Art“

ca. 220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream 22,90€

„Rumpsteak „Altdeutsch“

ca.220g. mit gebratenen Zwiebelringen, dazu reichen wir Bratkartoffeln 22,90€

„Pfeffersteak“

ca. 220 g. vom Rumpsteak, mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße, dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 22,90€

Gerichte vom Argentinischen Rinderfilet

„Rinderfiletsteak nach „Steakhouse Art“

ca.220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream 34,90€

„Rinderfiletsteak„Madagaskar“

ca. 220 g. mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße, dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 34,90€

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat mit einer hausgemachter Vinaigrette*

3,50 €

*Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Gerichte vom Schweinefilet

„Schweinefilet überbacken“

*Schweinefilet im Ganzen gebraten,
mit frischen Champignons
und Käse* überbacken,
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln*

16,90

„Schweinepfeffer“

*Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße,
dazu mit Butter und Sahne angemachter Kartoffelstampf*

16,90

Schnitzel

Sahne - Schnitzel „Hermann Löns“

*Zartes pan. Schweine- Schnitzel mit frischen Champignons
in einer leichten Sahnesoße,
dazu servieren wir Bratkartoffeln*

13,90

**Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

3,50

Gerichte vom Lamm

Lammhufsteak „Schäfers Art“

zartes Lammhufsteak, rosa gebraten,
mit frischen Kräutern,
dazu eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream

€
24,90

Lammhufsteak „Herzog Otto“

zartes Lammhufsteak, rosa gebraten, mit einer
grünen – Pfeffer – Portwein*- Soße,
dazu hausg. Sahne-Kartoffelstampf

24,90

Geflügel

„Truthahnsteak“

natur gebraten, mit Kräuterbutter,
dazu servieren wir
eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream

14,90

Fisch

„Matjesfilet Hausfrauenart“

zwei milde Matjesfilets* mit Hausfrauensoße,
dazu Bratkartoffeln

14,90

**zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

3,50

Unsere besondere Empfehlung

Kalbsleber „Berliner Art“

*Zart, rosa gebratene Kalbsleber,
mit Kartoffelstampf,
an Zwiebelringen und Apfelkompot
€ 17,90*

zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilage Salat

mit einer hausgemachter Vinaigrette
3,50*

Dessertkarte

*Bitte Fragen Sie nach
unserem frischen Tagesdessert*

außerdem haben wir für Sie

€

„Tarte au Chocolat“

*Ofenwarme Tarte au Chocolat *
mit einer Kugel Eis*
und Sahne*

5,20

„Nuss & Likör“

drei Kugeln Nusseis
mit Eierlikör*
und Schlagsahne*

5,20

„Coupe Dänemark“

drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße*
und Schlagsahne, dazu zartbitter
Schokoladenraspeln*

5,20

*Zusatzstoffe siehe letzte Seite