BierAkademie

RESTAURANT

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 bierseligen 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

*Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Extrakarte | Preise in Euro

Vorspeisen

appetizers

Hausgemachte Suppen

Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen Tagessuppe 6,3 | 6,7 | 7,3

Please ask about our current soup of the day

UNSERE SPEZIALITÄT

Starter Rohe Roulade

Butterbrot | Gewürzgurke* | Garnitur 10,9

buttered bread | pickled cucumber | garnish*

UNSER HIGHLIGHT

Warmer Ziegenkäse

Wildblütenhonig | Salat | Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot 10,9

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

Rote Beete Carpaccio

Feta | Körner | Brot | Vinaigrette* 10,9

*beetroot | feta | seeds | bread | vinaigrette**

Salat & Vegetarisch

salad & vegetarian

Großer Salat trifft warmen Ziegenkäse

Wildblütenhonig | Salat | Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot — 3 Taler 16,9 / 6 Taler 19,9

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

Steak & Salat

warme 220 g Rumpsteak-Streifen | Salat — 27,9
Vinaigrette* | geröstete Kerne | Brot

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

Pasta

Ricotta-Spinat-Ravioli | Gemüse — 15,9
Fragen Sie nach unserer aktuellen Tages-Sauce

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

Rohe Roulade

raw, filled and rolled meat of beef

HAUS-SPEZIALITÄT

Celler Rohe Roulade

Gewürzgurke* +

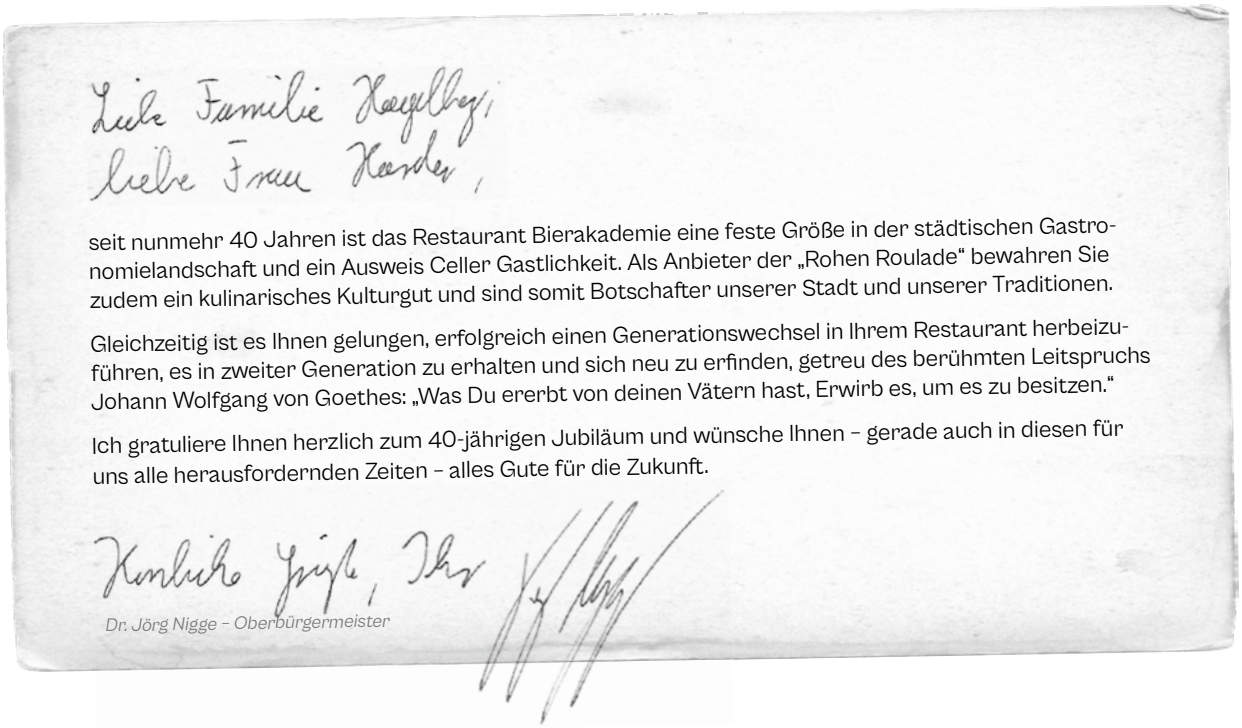
*very thin, raw, filled and rolled meat of beef | pickled cucumber**

— zwei Scheiben Heidebrot | Butter 19,9

two slices of bread | butter

— Bratkartoffeln 22,9

fried potatoes



Liebe Familie Haeyllbey,
liebe Frau Harder,

seit nunmehr 40 Jahren ist das Restaurant Bierakademie eine feste Größe in der städtischen Gastronomielandschaft und ein Ausweis Celler Gastlichkeit. Als Anbieter der „Rohen Roulade" bewahren Sie zudem ein kulinarisches Kulturgut und sind somit Botschafter unserer Stadt und unserer Traditionen.

Gleichzeitig ist es Ihnen gelungen, erfolgreich einen Generationswechsel in Ihrem Restaurant herbeizuführen, es in zweiter Generation zu erhalten und sich neu zu erfinden, getreu des berühmten Leitspruchs Johann Wolfgang von Goethes: „Was Du ererbt von deinen Vätern hast, Erwirb es, um es zu besitzen."

Ich gratuliere Ihnen herzlich zum 40-jährigen Jubiläum und wünsche Ihnen – gerade auch in diesen für uns alle herausfordernden Zeiten – alles Gute für die Zukunft.

Herzliche Grüße, Ihr

Dr. Jörg Nigge – Oberbürgermeister

HAUS-SPEZIALITÄT

Kleine Celler Rohe Roulade

Gewürzgurke* +

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

— eine Scheibe Heidebrot | Butter 16,9

one slice of bread | butter

— Bratkartoffeln 18,9

fried potatoes

Lamm, Rind & Kalb

lamb, beef & veal

BESONDERE EMPFEHLUNG

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Kalbsleber | Kartoffelstampf | Zwiebelringe | Apfelkompott 24,9

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

Lammhüftsteak „Herzog Otto“

gebratenes Lammhüftsteak | Pfeffer-Portwein*-Sauce 29,9
Gemüse | Kartoffelstampf

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

Rumpsteak „Altdeutsch“

ca. 220 g vom Rumpsteak | gebratene Zwiebelringe | Bratkartoffeln 30,9

approx. 220 g of sirloin steak | fried onion rings | fried potatoes

Pfeffersteak

ca. 220 g vom Rumpsteak | Pfeffer-Portwein*-Sauce 30,9
Gemüse | Kartoffelstampf

approx. 220 g of sirloin steak | peppercorn port wine sauce
vegetables | mashed potatoes*

Beilagensalat

gemischter Salat 5,4
Vinaigrette*

*mixed salad | vinaigrette**

Bratkartoffeln

Änderung einer Beilage +2,1
zu Bratkartoffeln

change of a side dish to fried potatoes

Schwein

pork

Schweinefilet überbacken

Schweinefilet | überbacken | frische Champignons 21,9
Sahnesauce | Preiselbeeren | Bratkartoffeln
pork tenderloin | gratinated | fresh mushrooms | lingonberries | fried potatoes

Schweinepfeffer

Schweinefilet | grüne Pfeffer-Portwein*-Sauce 23,9
Gemüse | Kartoffelstampf
pork tenderloin | green peppercorn port wine sauce*
vegetables | mashed potatoes

Sahne-Schnitzel „Hermann Löns“

frische Champignons | Sahnesauce | Bratkartoffeln 18,9
breaded schnitzel | fresh mushrooms | cream sauce | fried potatoes

Beilagensalat

gemischter Salat 5,4
Vinaigrette*
*mixed salad | vinaigrette**

Bratkartoffeln

Änderung einer Beilage +2,1
zu Bratkartoffeln
change of a side dish to fried potatoes

Dessert

dessert

Tiramisu im Glas

Mascarpone | Löffelbiskuit | Kaffee | Amaretto 7,5

mascarpone | ladyfingers | coffee | amaretto

Himbeertraum

Mascarpone | Himbeermark | Baiser 7,5

mascarpone | raspberry puree | meringue

Tarte au Chocolat*

warm 6,9

warm

Bier

beer

Frisch vom Fass

draft beer

	0,3l	0,4l	0,5l
Celler Pilsener *pilsner*	3,5	4,5	—
Celler Dunkel *dark*	3,5	4,5	—
Gilde Ratskeller	3,5	4,5	5,5
Gilde Rubin	3,8	4,9	6,1
Gilde Radler *shandy*	3,5	4,5	—

Biere aus Bayern

beers from Bavaria

	Flasche	0,33l	0,5l
Maisel's Weisse Hefe-Weißbier *wheat beer*		—	5,3
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel *beer | dark*		—	5,3
Bayreuther hell *beer | light*		—	5,3

Alkoholfreie Biere

non-alcoholic beers

	Flasche	0,33l	0,5l
Maisel's Weisse Hefe-Weißbier *wheat beer*		—	5,3
Gilde Ratskeller		3,5	—
Gilde Ratskeller Radler *shandy*		3,5	—

alkoholfreie Getränke

non-alcoholic beverages

Wasser

water

	Flasche 0,25l	0,7l
Vilsa Gourmet Medium | Naturelle	2,8	6,9

Softdrinks

softdrinks

	0,2l Fl.	0,4l
Coca Cola* | Coca Cola Zero*	3,0	5,0
Fanta* | Sprite* | MezzoMix*	3,0	5,0
Thomas Henry Bitter Lemon*	3,5	—
Thomas Henry Tonic Water*	3,5	—
Thomas Henry Spice Ginger*	3,5	—

Säfte & Schorlen

juices & spritzers

	0,2l Fl.	0,4l
Vaihinger Nektar Schw. Johannisbeer *nectar black currant*	3,0	5,5
Vaihinger Nektar Maracuja *nectar passion fruit*	3,0	5,5
Vaihinger Nektar Schw. Johannisbeerschorle *nectar black currant spritzer*	—	5,5
Vaihinger Nektar Maracujaschorle *nectar passion fruit spritzer*	—	5,5
Fritz Apfelschorle *apple spritzer*	3,0	5,5
Fritz Rhabarberschorle *rhubarb spritzer*	3,0	5,5

Heiße Getränke

hot beverages

Caffè Crema*	3,1
Espresso*	2,4
Espresso Macchiato*	2,9
Doppelter Espresso* *double*	3,9
Cappuccino*	3,5
Latte Macchiato*	3,9
Café au Lait*	3,9
Glas Tee *glas tea*	2,7
Irish Coffee*	5,9
Grog 3 cl. Rum	4,9

Wein

wine

Rotwein

red wine

	0,1l	0,2l	0,75l
Impossible RED FamilyTaillert*	3,7	7,5	26,9

Pinotage-Shiraz | Südafrika
Cuvée | intensive Aromen | Noten von Mocca,
dunkler Schokolade, Kaffee, süßen Gewürzen

Pinotage-Shiraz | South africa | cuvée | intense aromas
notes of mocha, dark chocolate, coffee, sweet spices

Weingut Hirsch*	3,5	6,9	24,9

Rot & Wild Cuvée | Württemberg | Deutschland
trocken | vollmundig | Kirsche | Cuvée aus Lemberger, Merlot & Cabernet Sauvignon

Red & Wild Cuvée | Württemberg | Germany
dry | full-bodied | cherry | cuvée of Lemberger, Merlot & Cabernet Sauvignon

Weingut Nerone*	3,3	6,5	22,9

Negroamaro & Primitivo | Apulien | Italien
halbtrocken | schwarze Beeren | Kakao-Noten | getrocknete Rosinen

Negroamaro & Primitivo | Apulia | Italy | semi-dry | black berries | cocoa notes | dried raisins

Rosé

rosé wine

	0,1l	0,2l	0,75l
Weingut Thörle*	3,5	6,9	24,9

Rosé | Rheinhessen | Deutschland
trocken | frische Waldbeeren | Erdbeeren | besonders saftig

Rosé | Rheinhessen | Germany | dry | fresh wild berries | strawberries | particularly juicy

Wein

wine

Weißwein

white wine

	0,1l	0,2l	0,75l
Weingut Schmitges*	3,5	6,9	24,9
Grauschiefer Riesling | Rheinhessen | Deutschland trocken | mineralisch | Zitrusaromen | fruchtig & frisch *Grauschiefer Riesling | Rheinhessen | Germany | dry | mineral | citrus aromas | fruity & fresh*			
VDP. Weingut Münzberg*	3,7	7,5	26,9
Grauburgunder | Pfalz | Deutschland trocken | Pfirsich-und Apfelaromen | nussig | würzig *Grauburgunder | Palatinate | Germany | dry | peach and apple aromas | nuts | spicy*			
VDP. Weingut Zur Schwane*	3,3	6,5	22,9
Weißburgunder | Franken | Deutschland trocken | leicht | Williams-Birne | elegant *Weißburgunder | Franconia | Germany | dry | light | williams pear | elegant*			

Sekt & Prosecco*

sparkling wine & prosecco

	0,1l	0,2l auf Eis	0,75l
Viticoltori Ponte*	4,5	7,5	29,9
Prosecco Spumante Rosé DOC | Venetien | Italien brut | rote Früchte | blumig | harmonisch *Prosecco Spumante Rosé DOC | Veneto | Italy | brut | red fruits | floral | harmonious*			
Tenuta Cà Bolani*	—	—	27,9
Prosecco Spumante DOC | Venetien | Italien brut | exotische Früchte | aromatisch | spritzig *Prosecco Spumante DOC | Veneto | Italy | brut | exotic fruits | aromatic | sparkling*			
Reichsrat von Buhl*	—	—	44,9
Chardonnay Winzersekt | Pfalz | Deutschland Trocken | reife Birne | Nuss | Mandarine und Brioche *Chardonnay Sparkling Wine | Palatinate | Germany | dry | ripe pear | nut | tangerine and brioche*			

Cocktails & Spirituosen

cocktails & spirits

Cocktails

cocktails

Aperol Spritz*	7,9
Lillet Rosé mit Spicy Ginger*	7,9
Lillet Wild Berry*	7,9
Midsummer Spritz* Secco-Tonic-Tanqueray-Sevilla-Gin	10,9
Royalsummer Spritz* Secco-Tonic-Tanqueray-Royale-Gin	10,9

Aperitiv

apéritif

	5 cl
Sherry* trocken oder halbtrocken *dry or semi-dry*	4,5
Martini* bianco	4,5
Portwein* *port wine*	4,5

Spirituosen pur oder gemixt

spirits neat or mixed

	cl	Vol.	
Ratzeputz „Celler Spezialität“	2 cl	58%	3,8
Heidegeist „Celler Spezialität“		50%	3,8
Alter Provisor „Celler Kräuterlikör“		50%	3,8
Unterthurner Wald-Himbeere		39%	3,8
Unterthurner Christ Birne		39%	3,8
Unterthurner Marille		39%	3,8
Grappa		38%	3,8
Calvados	2 cl	40%	3,8
Jubiläums Aquavit		40%	3,8
Linie Aquavit		41%	3,8
Malteser		40%	3,5
Wodka		40%	3,5
Fürst Bismarck		38%	3,5
Jägermeister		38%	3,5
Fernet Branca		42%	3,5
Ramazotti		32%	3,5
Averna ital. Kräuterlikör		32%	3,5
Sambuca ital.		40%	3,5
Baileys Irish Cream*		17%	3,5
Amaretto		20%	3,5
Remy Martin		40%	3,9
Whisky*		40%	3,9
Rum		38%	3,9
Gin		40%	3,9