

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Vorweg

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

Friesenschafskäse gebacken an
Blattsalat mit karamellisiertem
Pfirsich und frische Beeren

9 €

BALTIC WAVE LACHS

Lachs gebeizt in Gin von der
Burning Bricks Manufaktur mit
Basilikum-Zitronenjoghurt und
frischem Salat

12 €

CARPACCHIO VOM RIND

Rinderkeule 24h/54°
vakuumgegart, mariniert mit
Schnittlauch, Meerrettich und
Olivenöl an Rucola

10 €

Hauptgang

ROASTBEEF KALT

Bratkartoffeln mit Speck,
Schnittlauch-Remoulade,
Gewürzgurke, Salat

22 €

WIENER SCHNITZEL

Knuspriges Kalbsschnitzel (180g)
mit Kartoffel-Gurkensalat
+ Jägersoße 4€

32 €

LACHSFILET

Auf der Haut gebraten mit
Zitronen-Spinat-Risotto,
Deichkäse und confierter
Tomate

27 €

HIMMEL & ERDE

Kartoffelstampf, glasierter Apfel,
gebratene Kalbsleber und
Bratensoße

24 €

SPÄTZLE – ALLGÄUER ART

Hausgemachte Spätzle in einer
Deichkäse-Sahnesoße mit
Röstzwiebeln, Bratensoße und
Salat

19 €

SCHOLLENFILET

Gebratene Filetstücke mit
Kartoffelstampf und Gurken-Dill-
Schmand-Salat

24 €

RINDERKEULE

Zarte Rinderkeule 24h/54°
vakuumgegart mit
Kartoffelgratin, glasiertem
Marktgemüse und Schalotten-
Dunkelbiersoße

29 €



ziegelei-luebeck.de



Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können!
Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Aperitif

| | |
|--|------------------|
| CRÉMANT BRUT PFALZ „EDITION VON MELLE“ | 0,1 L 6 € |
| APEROL SPRITZ | 0,2 L 7 € |
| BELLA APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI | 0,2 L 7 € |
| RIESLING „NO ZERO“, WEINGUT ESER, RHEINGAU | 0,2 L 7 € |

Softdrinks

| | |
|---|--------------------|
| ST. MICHAELIS WASSER LEISE/LAUT | 0,25 L 2 € |
| ST. MICHAELIS WASSER LEISE/LAUT | 0,75 L 6 € |
| SCHORLEN APFEL, RHABARBER, TRAUBE, HOLUNDER | 0,2 L 2,5 € |
| COLA, ZERO, FANTA, SPRITE | 0,2 L 2,5 € |

Bier

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| FLENSBURGER STRAND-LAGER | 0,2 / 0,4 L 2,5 / 4,5 € |
| STRANDWASSER (MIT SPRITE) | 0,2 / 0,4 L 2,5 / 4,5 € |
| SCHNEIDER WEISSE (WEISSBIER) | 0,5 L 5 € |
| SCHNEIDER WEISSE (WEISSBIER ALKFREI) | 0,5 L 5 € |
| FLENSBURGER PILS FREI | 0,33 L 2,5 € |

Kaffee & Dessert

SCHOKOKÜCHLEIN

Halbflüssiges Küchlein mit
Honigkirschen und Vanilleeis

10 €

BLOSSOM GIN SORBET

Himbeersorbet und frische
Beeren übergossen mit Blossom
Gin aus Lübeck

8 €

| | | | |
|--------------------|--------------|-----------------|------------|
| ESPRESSO | 2,5 € | CAFFÉ CREMA | 3 € |
| ESPRESSO DOPPELT | 4 € | CAPPUCINO | 4 € |
| ESPRESSO MACCHIATO | 3 € | LATTE MACCHIATO | 5 € |



ziegelei-luebeck.de



Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können!
Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE



Liebe Gäste,

mit großer Sorgfalt haben wir in Kooperation mit dem Traditionshaus von Melle in Lübeck eine Auswahl getroffen, die wunderbar zu unserer Küche und Philosophie harmoniert. Dabei liegt unser Fokus auf Gewächsen von Winzerpersönlichkeiten und Familienbetrieben, die abseits vom Mainstream charaktervolle Weine erzeugen. Lasst Euch von uns verwöhnen und nehmt teil an unserer Leidenschaft für gutes Essen und ein gutes Glas Wein!

Weißweine Offenausschank

GRAUER BURGUNDER, WEINGUT SCHITTLER-BECKER, RHEINHESSEN

0,2 L **7 €**

Nur wenige Kilometer südlich von Mains betreibt die Familie Schittler-Becker mit großer Leidenschaft Weinbau. Jungwinzerin Julia Schittler – von der Fachzeitschrift Vinum als Talent 2019 ausgezeichnet führt – führt mit innovativem Wind die Tradition der beiden Familienweingüter Schittler und Becker erfolgreich fort. Ihre Weine zeichnen sich durch Präzision und Frische aus und so überzeugt auch dieser Grauburgunder mit einem schönen Trinkfluss. Die Burgundertrauben stammen aus der hochgelegenen Lage Zornheimer Berg, die von Kalk und Lehm geprägt ist.

RIESLING „BLAUSCHIEFER“, MARTIN KERPEN, MOSEL

0,2 L **8 €**

So soll ein Mosel-Riesling sein. Animierend und mit einer vielschichtigen Frucht und der einzigartigen mineralischen Note vom Blauschiefer-Boden. Martin Kerpen bewirtschaftet mit viel Enthusiasmus Weinbau in den berühmten Lagen um Bernkastel-Kues. Im Weinberg erfolgt alles in mühevoller Handarbeit, denn in den extremen Steillagen ist der Einsatz von Maschinen nicht möglich. Sein Familienbetrieb ist Mitglied im Bernkasteler Ring, einer Vereinigung der besten unabhängigen Mosel-Winzer.

GRÜNER VELTLINER, WEINGUT NEFF, BURGENLAND

0,2 L **8 €**

Hat alles, was einen guten Veltliner auszeichnet! Schon die Nase verzaubert mit Noten von Marille, Birne, gelben Früchten und der typischen pfeffrigen Würze im Abgang, dabei ist er wohltuend frisch und moderat im Alkohol. Unser herzlicher Jungwinzer Christopher Perepatics kultiviert mit viel Herzblut seine Weingärten in Pödersdorf am Neusiedlersee. Unsere besondere Empfehlung zum Schnitzel oder zum Lachsfilet.



ziegelei-luebeck.de



Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können!
Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.

ZIEGELEI

NEUE DEUTSCHE KÜCHE



Roséweine Offenausschank

„LEONIE“ ROSÉ, DOMAINE DE AL CADENIÈRE, PROVENCE

0,2 L **8 €**

Nordwestlich von Aix-en-Provence, abseits der Touristenströme gelegen, erzeugt die Familie Tobias dieses lachsfarbig schimmernde Rosé aus den klassischen regionalen Rebsorten Syrah, Grenache und Cinsault streng nach ökologischen Richtlinien. Um einen zarten und delikaten Geschmack zu erhalten, werden die Trauben bei der Vinifizierung nur leicht gepresst. Hier setzt man nicht auf Kraft in Farbe und Aroma, sondern betont die Leichtigkeit und Eleganz des Rosé.

MUSKATTROLLINGER ROSÉ, CHRISTIAN HÄUSSERMANN, WÜRTTEMBERG

0,2 L **8 €**

Bei der Rebsorte Muskattrollinger handelt es sich um eine seltene Spezialität aus Württemberg. Vermutlich stammt die spätreifende Sorte vom Muskateller ab. Der Rosé überrascht mit einem intensiven Muskataroma von Holunderblüten, Quitten und Rosen. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Restsüße gepaart mit einer schönen Frische und Saftigkeit. Unser Geheimtipp zu deftigen und pikanten Gerichten wie „Himmel und Erde“ oder zur Wildbratwurst.

Rotweine Offenausschank

„EL PEDAL“ TEMPRANILLO, RIOJA

0,2 L **8 €**

Die Finca La Emperatriz beweist mit diesem Tempranillo, dass spanischer Rotwein nicht zwangsläufig schwer und vom Barrique geprägt sein muss. Die Familie Hernaiz verfügt über beste Rebanlagen in der begehrten Sub-Zone Rioja Alta im Nordwesten Spaniens. Aufgrund der Nähe zum Atlantik und der höheren Lage der Weinberge zeigen die Rotweine aus dieser Gegend eine schöne Frische und Eleganz. Der "El Pedal" zeigt fast schon burgundische Tugenden mit einer vielschichtigen Frucht von Himbeeren, Kirschen und Veilchen und einem angenehmen, samtigen Abgang.

PRIMITIVO „EDITION VON MELLE“, APULIEN

0,2 L **9,50 €**

Dieser Rotweinklassiker aus Süditalien zeigt eine beeindruckende Intensität und Harmonie. Die vollreifen Trauben stammen von alten Rebstöcken der autochthonen Sorte Primitivo. 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, so dass sie am Stock trocknen konnten. Diese Methode, in Kombination mit dem geringen Ertrag von nur 5000 Kg pro Hektar, ergeben Beeren mit unglaublichem Extrakt Reichtum. Erst im zweiten Durchgang wurden die Trauben per Hand selektiv gelesen. Acht Monate lang reifte der Primitivo "Edition von Melle" anschließend im Barrique. Aufgrund seiner Weichheit und Fülle harmonisiert er besonders gut zur Rinderkeule.



ziegelei-luebeck.de



Bitte sagt dem Servicepersonal bei Allergien und Unverträglichkeiten vor der Bestellung Bescheid, sodass wir uns gut um Euch kümmern können!
Jeder Taler Trinkgeld geht bedingungslos an alle Mitarbeiter gleichermaßen.