BIERMEISTEREI
by Lemke

GARTENSALAT BIERMEISTEREI

mit kandierten Oliven, Zwiebeln, Kirschtomaten, Balsamico-Dressing, Flat Bread & dazu:

- **ZIEGENKÄSE MIT HONIG** Thymian und Salsa -veggie- [6,a,c,g,i,j] — **19⁰⁰**
- **MAISHÄHNCHENBRUST GEGRILLT** mit Tomaten-Gemüse-Dip [6,8,a,c,g,j] — **20⁰⁰**
- **HAUSGEBEIZTER LACHS** mit Sourcream [6,a,c,d,g,j] — **21⁰⁰**
- **PICKLED PILZ UND TOFU** versch. Pilze, Perlzwiebeln, Kräuter -vegan- [6,a,c,g,j,l] — **19⁰⁰**

Est.99



LEGENDÄRE LEMKE BIERBRATWÜRSTE

nach eigenem Rezept, IPA-Senf, Wedges & Krautsalat [2,3,8]

19⁹⁰

SMOKER & GRILL

BEEF SHORT RIB deutsches Emsrind mit Honig-Whiskey-Glasur [8,11,i,j,g] — **34⁰⁰**

PORK SPARE RIBS glasiert mit BBQ-Sauce [3,8,11,i,j] — **28⁰⁰**

BURGER

SINGLE BURGER 180 g [3,8,a,c,f,g,k] — **19⁵⁰**
mit Pommes, karamellisierten Zwiebeln, Cheddar, Salat & Speck

DOUBLE BURGER 360 g [3,8,a,c,f,g,k] — **27⁰⁰**
mit Pommes, karamellisierten Zwiebeln, 2 x Cheddar, Salat & 2 x Speck

PULLED PORK BURGER NEW YORK STYLE [1,3,8,a,c,f,g,i,j,k] — **19⁰⁰**
mit Pommes, Chili-Cheese-Sauce, Gurke, Jalapeños & Russian-Sauce

PULLED PILZ BURGER -vegan- [11,a,f,i,j,k] — **19⁵⁰**
mit Pommes, Pilzen, Soya-Mayo, Tofu, Salat & Zwiebeln

STEAKS

RIB-EYE STEAK DRY AGED ca. 250 g — **30⁰⁰**
mit Kräuterbutter [8,11,g,i,j]

FLANKSTEAK / FLAP MEAT ca. 300 g — **30⁵⁰**
mit Kräuterbutter [8,11,g,i,j]

TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN ca. 400 g [8,11,i,j] — **31⁵⁰**

MAISHÄHNCHENBRUST ca. 200 g [8,11,g,i,j] — **19⁵⁰**

WÄHLE DEINE EXTRAS:

kleine Ofenkartoffeln & Sourcream [g] **6** | Pommes **4** | Süßkartoffel-Pommes **6** | Wedges mit Hopfensalz [a] **5**
Krautsalat oder Coleslaw [3,1,c,f,j] **5** | Pfannengemüse **6** | kleiner gemischter Salat [c,j] **6**

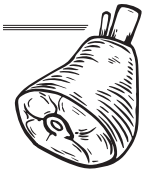
TO SHARE

BBQ-COMBO Spare Ribs, Rindersteak, Maishähnchenbrust, Pulled Pork, Bratwurst,
kleine Ofenkartoffeln & Sourcream, Coleslaw [2,3,8,11,c,g,i,j] — **für 2 Personen: 59⁹⁰** — **für 3 Personen: 85⁰⁰**

TOMAHAWK STEAK VOM KALB - DRY AGED ca. 760 g, kleine Ofenkartoffeln & Sourcream, Pfannengemüse [8,11,c,g,i,j] — **76⁰⁰**

Ein Muss

BIERHAXE VOM JUNGSCHWEIN



Hopfen-Malz-Sauce,
Kraut & Rüben, Semmelknödel [8,a,c,g,i]

25⁰⁰

FISH & CHIPS

Kabeljau im knusprigen Bierteigmantel, Remoulade [3,8,11,14,c] — **21⁰⁰**

SPINATKNÖDEL

geschmorte Tomaten, Rauke, Grana Padano [3,8,11,14,c] — **19⁰⁰**

SÜSSES FINALE

- **BAYERISCHE CREME** mit Himbeersoße & Minze, Beerenkompott [a,c,g] — **9⁰⁰**
- **CHEESECAKE** Whisky-Pflaumen & Vanilleeis [c,g] — **11⁰⁰**
- **PASTEL DE NATA** beschwipste Beeren & Vanilleeis [a,c,e,g] — **10⁰⁰**



Probiere ein Barrel Aged Bier zu deinem Dessert!

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 Koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 12 Benzosaure, 13 gewachst. 14 Alkoholhaltig, a Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse, b Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja (bohnen) & daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch & daraus gewonnene Erzeugisse, h Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse, i Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg, m Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse. Preise in Euro inkl. MwSt., Biermeisterei by Lemke, VN © 13.05.2025