seit 1987
LUISENBRÄU
by Lemke

FESTLICH GENIEßEN

MARONENSCHAUMSÜPPCHEN 10,50
mit gebackener Entenpraline

BRUST UND KEULE VON DER LANDENTE 24,50
serviert mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

WILDRAGOUT 26,50
mit glasiertem Rübengemüse und Kartoffelklößen

WINTERLICHER ROTKOHLSTRUDEL (vegetarisch) 20,50
mit Waldpilzrahmsauce

SPEKULATIUSPARFAIT 10,50
mit Glühweinkirschen

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN 5,50



Alle Preise in Euro und inkl. USt – AS 13.11.2026

seit 1987
LUISENBRÄU
by Lemke

FESTIVE DELIGHTS

CHESTNUT CREAM SOUP 10,50
with duck praline

BREAST AND LEG OF ROAST DUCK 24,50
served with red cabbage, kale & potato dumplings

VENISON RAGOUT 26,50
with glazed root vegetables & potato dumplings

WINTER RED CABBAGE STRUDEL (vegetarian) 20,50
with creamy wild mushroom sauce

SPECULOOS PARFAIT 10,50
with mulled wine cherries

HOMEMADE MULLED-WINE 5,50



All prices are in euros and include VAT – AS Nov 13, 2026