



HISTORIE

Zu den Zeiten, als man in Lüneburg zum Befeuern der großen Pfannen, in denen aus der Sole das Salz herausgekocht wurde, viel Holz benötigte, hatte hier der städtische Holzaufseher, der „Holz- und Landwehrknecht“, seine Unterkunft. Und weil hier viel Holz gerodet wurde, entstand ein gerodetes Feld, das über Plattdeutsch dann im Sprachgebrauch das Rote Feld wurde. An diesem Roten Feld gab es eine Schleuse, die nach ihren Inhabern zunächst die Vasmersche Schleuse genannt wurde und später einfach die Rote Schleuse. Dabei handelte es sich jedoch nicht um eine Schleuse in der Ilmenau, sondern um eine Stauschleuse im Hasenburger Bach und zwar dort, wo der Bach in die Ilmenau mündet, in unmittelbarer Nähe des Forsthauses. Zusammen mit vier weiteren Stauschleusen im Oberlauf des Hasenburger Baches konnte man das Wasser im Bach aufstauen und mit dem steigenden Wasserspiegel das umliegende Gelände vernässen und damit unpassierbar machen. Auf diese Weise konnte man nach Lüneburg einreisende Fuhr- und Kaufleute zwingen nur über einen höher gelegenen und befestigten Weg in die Stadt zu gelangen, an dessen Kontrollposten sie Zoll bezahlen mussten, den sie sich sonst gern erspart hätten. Das Forsthaus Rote Schleuse existiert urkundlich seit 1782. Ab 1840 betrieb der Holzvogt Friedrichs im Forsthaus auch eine Kaffeewirtschaft. Für viele Lüneburger hat das Forsthaus Rote Schleuse seit Jahrzehnten Kultcharakter als ein traditionelles Ausflugslokal und ein Ort, an dem auch viele Familienfeste gefeiert wurden. Als wir es nach zweijährigem Leerstand übernommen haben, wurde das von vielen Lüneburgern wohlwollend und mit Freude aufgenommen. Von Anfang an wurden wir tatkräftig unterstützt. Unser Wunsch ist es, eine gutbürgerliche Küche zu bezahlbaren Preisen zu bieten. Wir betreiben mit Leidenschaft ein traditionelles Gasthaus im wahrsten Sinne des Wortes, in dem man mit der ganzen Familie einkehren kann.

APERITIF & LONGDRINKS

Italian Spritz 8,20

Alkoholfreier Aperitif, Tonic Water, Soda, Orange

Aperol Spritz 8,50

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Lillet Tonic/Wildberry 8,50

Lillet Blanc, Tonic Water oder Wild Berry, Minze, Erdbeere

Rhabarber-Holunder Spritz 8,20

Rhabarbersaft, Soda, Holundersirup, Minze

Limoncello Spritz 7,80

Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone

Forsthaus Spritz 8,20

Ginger Ale, Soda, Gurkensirup, Limette, Minze

Cuba Libre 8,90

Rum Havana Club 3 Jahre, Afri Cola, Limette

Vodka Bull 9,50

Absolut Vodka, Red Bull

Whisky Cola 8,90

Jack Daniels, Afri Cola

Gin Tonic 8,90

Bombay Sapphire, Tonic Water, Gurke

SPIRITUOSEN

Heidegeist 2 cl – 3,90

Aquavit 2 cl – 3,90

Birkenhof Williams Birne 2 cl – 3,90

Birkenhof Alte Marille 2 cl – 3,90

Birkenhof Haselnuss 2 cl – 3,90

Korn 2 cl – 3,60

Jägermeister 2 cl – 3,70

Sambuca 2 cl – 3,60

Glenkinchie 12 Jahre 2 cl – 8,00

Limoncello 2 cl – 3,40

Baileys 5 cl – 6,90

Frangelico 2 cl – 3,40

Helbing Kümmel 2 cl – 3,00

Grappa 2 cl – 4,30

HEISSGETRÄNKE

- Tasse Kaffee 3,10
Espresso 1,90
Doppelter Espresso 2,80
Cappuccino 3,70
Latte Macchiato 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne 4,30
mit Schuss 6,70
Grog 5,80
Frischer Minz Tee 3,40
Glas Tee 3,10
Waldbeere, Darjeeling,
Grüner Tee, Alpenkräuter,
Maracuja-Orange, Rooibos
Vanille

KALTGETRÄNKE

- St. Michaelis Wasser 0,25 l – 3,50
St. Michaelis Wasser 0,75 l – 6,50
still oder medium
Tafelwasser 1 l – 5,50
Bluna 0,33 l – 4,20
Afri Mix 0,33 l – 4,20
Afri Cola oder light 0,33 l – 4,20
Saft-Schorle 0,2 l – 2,90
Saft-Schorle 0,4 l – 4,50
Saft 0,2 l – 3,30
Saft 0,4 l – 5,20
Apfel-, Rhabarber- oder
Johannisbeersaft
Forsthaus Eistee 0,3 l – 4,10
Forsthaus Limonade 0,3 l – 4,10



hausgemacht



alkoholfrei

BIERE

- vom Fass
Benediktiner Helles 0,3 l – 4,40
Benediktiner Helles 0,5 l – 5,90
Benediktiner Weißbier 0,3 l – 4,40
Benediktiner Weißbier 0,5 l – 5,90
Alster 0,3 l – 4,40
Alster 0,5 l – 5,90
aus der Flasche
Köstritzer Schwarzbier 0,5 l – 5,90
König Pilsener alkoholfrei 0,33 l – 4,40
Alster naturtrüb alkoholfrei 0,33 l – 4,40
Benedikt. Weißbier alkoholfrei 0,5 l – 5,90

WEINE

- Offene Weine 0,15 l – 6,10
0,5 l – 19,00
Riesling Pfalz (weiß)
Grauburgunder Rheinhessen (weiß)
Spätburgunder Rheinhessen (rot)
Garnacha Spanien (rot)
Spät-, Frühburgunder-Cuvée
Rheinhessen (rosé)
Wein-Schorle 0,15 l – 5,10
0,5 l – 15,00

Bitte sprechen Sie die Servicemitarbeiter an, um die Auswahl an Flaschenweinen kennenzulernen.

SAISONAL

Grünkohl

mit Salzkartoffeln
+ oder Bratkartoffeln 1,90

mit **Kohlwurst** 14,50

mit **Kassler** 15,50

mit **Wildkohlwurst** 17,00

mit **Kohlwurst + Kassler** 19,50

Korn 2 cl – 3,60

Helbing Kümmel 2 cl – 3,00

Jetzt wieder Sonntagsbrunch:

Kalte und warme Speisen | Auch für Vegetarier ein Genuss | Filterkaffee und Tee inklusive

Weitere Informationen und Termine auf unserer Website



Jetzt reservieren

04131-8552394

info@forsthaus-roteschleuse.de

VORSPEISEN

Gurkensalat 4,90 

Blattsalat (klein) 6,80 

verschiedene Blattsalate,
Hausdressing

Rote-Bete-Carpaccio 8,50

versch. Blattsalate, Hausdressing,
Walnuss

+ Ziegenkäsetaler mit
karamellisierter Walnuss 4,50

Gemüsekrokette 7,50 

mit Trüffelmayonaise

Rindercarpaccio 14,50

Rindfleisch, Parmesan,
Kirschtomaten, Rucola

Rauchforellen Tatar 10,50

Tomatensuppe 5,80 

Roastbeef 12,50

Rindfleisch, Remoulade, Kapernapfel

KLEINIGKEITEN

Käsespätzle 12,80 

mit Röstzwiebeln

Bauernfrühstück 13,50

Bratkartoffeln, Speck, Ei

Gebackener Camembert 9,50 

mit Haselnusskruste, Preiselbeeren,
Blattsalat

Matjes Hausfrauenart 16,00

mit Bratkartoffeln



Alle Preise in Euro inkl. ges. Mehrwertsteuer.
Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie
sich bitte an unsere Mitarbeiter für eine Übersicht.

WIRTSCHAUS-KÜCHE

Grobe Wildbratwurst 16,50

Wildfleisch, Kartoffelstampf,
Rahmwirsing

Hähnchen Roulade 17,50

Hähnchenbrust, Ofengemüse,
Kartoffelstampf, Bratensauce

Kein-Fleischpflanzerl 15,00

Soja-Bulette, Brezelknödel,
Champignon-Rahmsauce

Zwiebelrostbraten 24,50

Rumpsteak mit Fettrand, Spätzle,
Röstzwiebeln, Zwiebel-Bratensauce

Försterschnitzel 17,50

Schweinekeule, Pommes, Champignon
Rahmsauce

Kutscherschnitzel 17,50

Schweinekeule, Pommes, Speck,
Zwiebeln, Spiegelei

Gartensalat 16,00

Salatmischung, Kirschtomaten,
Kernmix

+ Hähnchen 5,50

+ Ziegenkäsetaler mit
karamellisierter Walnuss 4,50

Bratkartoffeln als alternative Beilage berechnen wir mit 1,90 € Aufpreis. Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Speck und Zwiebeln zu.

Wild-Lasagne 16,00

Wildfleisch-Tomaten-Bolognese

Waldpilz Risotto 12,00

Vialone Reis, verschiedene
Waldpilze, Parmesan

Zanderfilet auf der Haut gebraten 25,50

Zander, Salzkartoffel,
blanchiertes Pfannengemüse,
leichte Sauce

Roastbeef 24,50

Rindfleisch, Bratkartoffeln,
Remoulade

Wiener Saftgulasch 19,50

Rindfleisch, Brezelknödel

Kürbis-Lauch Kuchlein 17,00

Tofu, Kürbis, Blattsalat

Backfisch im Bierteig 17,50

Seelachs, Kartoffelstampf,
Remoulade, Gurkensalat

Himmel und Erde 16,50

Blutwurst, Kartoffelstampf,
Apfelkompott, Röstzwiebeln

Vegane Lasagne 16,00

Sojaschrot-Tomaten-Bolognese

KAFFEEZEIT

In der Zeit von **14-17Uhr** bieten wir außerdem folgende Süßspeisen an:

Milchshake 5,80

Erdbeer, Vanille, Schokolade,
Franzbrötchen + 0,70

Eisschokolade 6,00

Eiskaffee 6,00

Forsthaus Spaghetti-Eis 8,50

Marillenknödel 6,90

Waffeln heiße Kirschen 7,50

Vanille-Eis, Sahne

Waffeln Apfelmus 5,20

Apfelmus, Zimt und Zucker

Waffeln Puderzucker 5,60

Vanille-Eis, Sahne

Kaiserschmarrn 10,20

mit Apfelmus

Kartoffelpuffer 7,80

mit Apfelmus

NACHSPEISEN

Schokokuchen 8,50

mit flüssigem Kern

Apple Crumble 7,50

Crème Brûlée 6,50

Unsere Nachspeisen servieren wir mit einer Kugel Vanille-Eis.

EISBECHER

Eisbecher Schoko 8,00

3 Kugeln Schokoladen-Eis, Sahne,
Schokoladensauce

Eisbecher Karamell 8,00

3 Kugeln Vanille-Eis, Sahne,
Karamellsauce, Krokant

Schwarzwälderkirsch 13,00

2 Kugeln Schokoladen-Eis, 1 Kugel
Vanille-Eis, Schoko-Brownie, Sahne,
Amarenakirsch

Eisbecher Karamell 9,50

3 Kugeln Vanille-Eis, Apfelmus,
Sahne, Eierlikör