

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 7,90 0%
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, Waldbeeren

Rhabarber-Holunder Spritz 7,90 0%
Rhabarbersaft, Soda, Holundersirup, Minze

Limoncello Spritz 8,50
Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone

Forsthaus Spritz 7,90 0%
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 3,20

Espresso 1,90

Espresso mit Vanille Eis 5,40

Cappuccino 3,70

Latte Macchiato 4,10

Heiße Schokolade mit Espresso 5,90

Heiße Schokolade mit Sahne 4,30

mit Schuss 6,70

Frischer Minz Tee 3,40

Glas Tee 3,30

Waldbeere, Darjeeling,
Grüner Tee, Alpenkräuter,
Maracuja-Orange, Rooibos
Vanille

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

Bitburger 0,0 0,33 l – 4,40

Alster alkoholfrei 0,5 l – 5,90

Benedikt. Weißbier alkoholfrei 0,5 l– 5,90

KALTGETRÄNKE

St. Michaelis Wasser 0,25 l – 3,70

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 – 4,30

Forsthaus Limonade 0,3 l – 4,30

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

hausgemacht alkoholfrei

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

VORSPEISEN

Gurkensalat 5,20
Essig, Dill

Blattsalat (klein) 6,80
verschiedene Blattsalate,
Hausdressing

Tomatensuppe 6,20
mit Sahnehaube

Rindercarpaccio 14,50
Rindfleisch, Parmesan,
Kirschtomaten, Rucola

Gemüsekroketten 7,50
mit Trüffelmayonaise

Roastbeef 12,50
Rindfleisch, Remoulade, Kapernapfel

Gebackener Camembert 12,50
mit Haselnusskruste, Preiselbeeren,
Blattsalat

Kartoffelpuffer 7,20
mit Apfelmus

Rote-Bete-Carpaccio 8,50
versch. Blattsalate, Hausdressing,
+ Ziegenkäsetaler mit
karamellisierter Walnuss 4,50

vegan vegetarisch

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

REGIONALE PARTNER

Im Forsthaus verbinden wir Genuss mit Herkunft und vertrauen dabei auf ausgewählte regionale Partner aus unserer Heimat.

Hof Köhler, Dachtmissen
In Dachtmissen liegt der familiengeführte Hof Köhler. Ein Betrieb, der seit Generationen mit großer Sorgfalt und Leidenschaft für die Landwirtschaft arbeitet. Auf den Feldern wachsen Kartoffeln und Kürbisse, die Legehennen liefern täglich frische Eier – regional, ehrlich und von bester Qualität. Der Familienbetrieb besteht bereits seit 1874 und steht für nachhaltigen Ackerbau sowie verantwortungsvolle Tierhaltung.
Der Hofladen des Hofes Köhler ist ein Ort der Begegnung für alle, die Regionalität schätzen, Qualität bewusst wählen und wissen möchten, wo ihre Lebensmittel herkommen. Als Familie und Team mit langer Geschichte wird hier sichtbar, wie aus Feldfrüchten echte Lieblingsprodukte entstehen. Schauen Sie doch mal vobei.

Landschlachterei Sander, Neetze
Die Landschlachterei Sander ist eine traditionelle, familiengeführte Fleischerei, die bereits seit 1910 besteht und inzwischen in der vierten Generation geführt wird. Sie legt großen Wert auf eigene Schlachtung, Frische und hohe Qualität ihrer Fleisch- und Wurstwaren, die aus artgerecht gehaltenen Tieren aus der Region stammen. Neben klassischen Fleisch- und Wurstsorten stellt der Betrieb auch hausgemachte Feinkostsalate und Brotaufstriche her.

Mehr Infos & weitere Partner finden Sie auf unserer Website.

WIRTSHAUS-KÜCHE

Salat Beilage 3,20€

Grobe Wildbratwurst 17,50
Wildfleisch, Kartoffelstampf, Sauerkraut

Wiener Saftgulasch 25,50
Rindfleisch, Brezelknödel, Salat

Kürbis-Lauch Küchlein 14,50
Tofu, Walnuss, Blattsalat

Käsespätzle 13,50
mit Röstzwiebeln

Försterschnitzel 16,50
Schweinefleisch, Pommes, Champignon-Rahmsauce

Kutscherschnitzel 18,00
Schweinefleisch, Pommes, Speck, Zwiebeln, Spiegeleier

Backfisch im Bierteig 18,50
Seelachs, Kartoffelstampf, Remoulade, Gurkensalat

Zanderfilet 25,50
mit Salzkartoffeln, blanchiertem Gemüse, Pernodsauce

Wild-Lasagne 16,00
Wildfleisch-Bolognese

Bauernfrühstück 14,50
Bratkartoffeln, Spack, Ei

Kein-Specklinsen 14,50
Linsen, veganer Speck, Knödel

Roastbeef 29,50
Rindfleisch kalt aufgeschnitten, Bratkartoffeln, Remoulade

Hähnchen Roulade 17,50
Hähnchenbrust gefüllt, Kartoffelstampf Ofengemüse, Bratensauce

Gartensalat 14,50
versch. Blattsalate, 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.

KAFFEEZEIT

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

Milchshake 5,80
Erdbeer, Vanille oder Schokolade

Eisschokolade 6,20
Vanille-Eis, Sahne

Eiskaffee 6,20
Vanille-Eis, Sahne

Kaiserschmarrn 12,50
mit Apfelmus

Waffeln heiße Kirschen 7,50
Vanille-Eis, Sahne

Waffeln Apfelmus 5,50
Apfelmus, Zimt und Zucker

Waffeln Puderzucker 5,90
Vanille-Eis, Sahne

Marillenknödel 7,50
Quarkknödel mit Marillenmarmelade

NACHSPEISEN

Schokokuchen 8,50
mit flüssigem Kern, Vanille-Eis

Apple Crumble 7,50
Vanille-Eis

Crème Brûlée 6,50

EISBECHER

Eisbecher Schoko 8,00
3 Kugeln Schokoladen-Eis, Sahne, Schokoladensauce

Eisbecher Karamell 8,00
3 Kugeln Vanille-Eis, Sahne, Karamellsauce, Krokant

Schwarzwälderkirsch 9,50
2 Kugeln Schokoladen-Eis, 1 Kugel Vanille-Eis, Schokokeks, Sahne, Amarenakirsch

Schweden Eisbecher 9,50
3 Kugeln Vanille-Eis, Apfelmus, Sahne, Eierlikör