



Hauptgerichte

herzhaft hausgemachte Roulade vom Rind
handgefüllt mit würzigem Speck und Gurken
an einem geschmackvollen Rahmjus
dazu feine in Butter gebratene Speckbohnen
und Heidekartoffeln

25 €

zartes Medaillon vom norwegischen Lachs
in frischen Kräutern gebraten
auf einem hausgemachten Kartoffel-Lauch-Ragout
von der Heide-Kartoffel in Béchamelsauce
mit geschmolzenen Tomaten

26 €

sanft geklopftes Cordon-Bleu vom Schwein
handgefüllt mit zartem gekochten Schinken und würzigem Käse
an einer cremigen Champignon-Rahmsauce
dazu glasierten Karotten
und in Butter geschwenkte Heide Kartoffeln

24 €



WILD und lecker

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb
mit Preiselbeer-Pfirsich
an hausgemachtem Wachholderrahmjus
dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

29 €

ein od. zwei herzhaft Bratwürste
von der Lüneburger Heidschnucke
aus der eigenen Zucht des Schäferhof Neuenkirchen e.V.
auf Ananaskraut, an einer feinen Thymianjus
dazu frisch an Speck gebratene Kartoffeln aus der Heide

19 € / 21 €

zartes Heidschnucken-Gulasch im knusprigen Brot-Topf serviert
hausgemacht von der Lüneburger Heidschnucke
aus der eigenen Zucht des Schäferhof Neuenkirchen e.V.
an einem Bouquet frischer Saison-Salate

25 €



Klassiker – mal anders interpretiert

feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit frischen Äpfeln & Zwiebeln
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
19 €

AS Gourmet Burger
mit Dry-Age-Rindfleisch
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips
19 €

leichtes Sauerfleisch vom Wild
selbstgemacht nach eigener Rezeptur
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
21 €

AS Salat-Variation
an einem leichten hausgemachten Caesar Dressing
auf Wunsch mit zart gebratenen Filetstreifen von der Hühnerbrust
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
19 € / 21 €



Vorspeise

feines Creme-Süppchen
von Blumenkohl & Broccoli
mit Garnelen verfeinert
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

pikantes Tomaten-Chili-Creme-Süppchen
mit der Sahnehaube veredelt
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

Heide-Kartoffel-Gericht des Monats

fragen Sie nach dem aktuellen
Heide-Kartoffel-Gericht des Monats
23 €

Die Heidekartoffel gilt auch als das "Gold der Heide" - eine kulinarische Spezialität der Lüneburger Heide. Sie ist das bedeutendste Kartoffel-anbaugebiet Deutschlands. Gut 40 % aller deutschen Kartoffeln stammen von hier. Schon seit Mitte des 19. Jh. wird die gesunde Knolle in der Lüneburger Heide angebaut. Ausschlaggebend für die gute Qualität der Kartoffeln sind die typischen hellen, lehmigen Sandböden der Lüneburger Heide. Auf den fruchtbaren Ackerböden rund um den Heideort Bad Bevensen wachsen mehr als 100 Sorten in vielfältigen Geschmacksrichtungen.

Zum Mitnehmen:

2,5 kg Heide-Kartoffeln in der Papiertüte für nur 4,95 €



3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Wahl-Menü zusammen
aus Vorspeise & Hauptgericht & Dessert

3-Gang-Candle-Light-Menü
43 €

3-Gang-Candle-Light-Menü ++
inkl.
Aperitif nach Wahl &
Kaffeespezialität zum Dessert
49 €

Romantik-Dinner für 2

3-Gang-Candle-Light-Menü for two
inkl.
Aperitif nach Wahl
1 Fl. Wasser nach Wahl
1 Fl. Bio-Wein vom Gustavshof
Kaffeespezialität zum Dessert
129 €



Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni
mit einer feinen Ricotta-Spinatfüllung
in pikanter Salsa di Pomodori
mit gehobeltem Parmesan und Rucola Salat
23 €

Margherite Basilico e Pinoli
gefüllt mit einer bekömmlichen
Spinat-Pinienkern-Basilikumfüllung
an einer herzhaften Champignonsauce
an Rucola Salat mit geschmolzenen Kirschtomaten
24 €

Funghetti con Percino
mit einer leichten Buchweizen-Steinpilz-Füllung
an einer hausgemachten, herzhaften Parmesan-Creme
dazu Rucola-Salat und geschmolzene Kirschtomaten
24 €



Dessert

hausgemachtes Cappuccino Parfait
an einer Karamellsauce
garniert mit Mandarinen

10 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen

10 €

feiner Apfelstrudel
mit zerschmelzendem Vanilleeis

10 €

Wenn es Ihnen bei uns im
AS Restaurant Vital
gefallen hat und Sie einen
schönen Abend genießen
konnten, freuen wir uns
sehr über Ihre Bewertung



Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker und das Service Team
mit Anne Zukowski und Saskia Slutzki heißen Sie
herzlich willkommen im AS Restaurant Vital.

Alle Speisen werden von unserem Küchenchef persönlich
á la minute für Sie zubereitet. Beim Einkauf achten wir stets
auf eine hohe Qualität und auf Regionalität.

Ihnen wünschen wir einen angenehmen und genussvollen Abend!

Unsere Empfehlung:

Starten Sie den genussvollen Abend
mit einem erfrischenden Aperitif

Prickelnde Heide, Sekt mit Heideglut, 25 cl

8 €

Peachor, Pfirsich-Cocktail mit Sekt, 25 cl

8 €

Ihr Team vom AS Restaurant Vital

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.
Bezüglich der Zutaten und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.