



Hauptgerichte

fein Geschnitztes vom Filet der Hähnchenbrust
in einer hausgemachten mit süßen Trauben und frischer Paprika
verfeinerten leichten Curry-Sauce
dazu mit gerösteten Mandeln adventlich garnierte Reis-Timbale

25 €

zart gebratene Schnitte vom norwegischen Lachs
in frischen Kräutern gebraten
auf einem hausgemachten Kartoffel-Grünkohl-Risotto
von der Heide-Kartoffel
dazu geschmolzene Kirschtomaten

27 €

klassisch heimischer Schmorbraten vom deutschen Rindvieh
an einer hausgemacht fruchtig dunklen Burgunder-Sauce
dazu in Speck geschwenkte junge Prinzess-Bohnen
und feine goldgelbe Butter-Heide-Kartoffeln

26 €



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 herz hafte 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 € / 22 €



Vorspeise

feines Creme-Süppchen
aus der Hochzeit des Hokkaido-Kürbis & der Heide-Kartoffel
dezent mit Kürbiskernöl und Orangengremolata verfeinert
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

feines Creme-Süppchen von & mit heimischen Waldpilzen
mit der Sahnehaube veredelt
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

ganz viel Heidjer-Gans (bitte vorbestellen)

frische dt. Heidjer-Gans vom Geflügelhof Nordheide
mit allem Drum und Dran für 4 Personen am Tisch tranchiert
199 €

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

hausgemacht adventliches Walnuss Parfait
an einer cremigen Schokoladen-Sauce
mit karamellisierten Walnüssen verfeinert

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.