



## Hauptgerichte

fein Geschnetzeltes von der Kalbsleber  
in einer leichten hausgemachten dezenten  
bekömmlich geschmackvollen Apfel-Calvados Sauce  
dazu zart in Butter geschwenkte Spätzle

26 €

\*\*\*\*

zartes Filet vom Victoria-Barsch  
in frischen Kräutern gebraten, mit Dill-Rahm-Sauce  
an hausgemachtem Béchamel-Lauch-Kartoffelrisotto  
von der Heidekartoffel, mit geschmolzenen Tomaten

26 €

\*\*\*\*

zartes Cordon Bleu vom Land-Schwein  
handgefüllt mit zart gekochtem Schinken und würzigem Käse  
in einer hausgemachter Panade gebraten  
an einer cremigen Rahm-Sauce von Waldpilzen  
dazu glasiertes Wurzelgemüse und Heide-Kartoffeln

27 €



## WILD und lecker

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb  
mit Preiselbeer-Pfirsich  
an hausgemachtem Wachholder-Rahmjus  
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 einem feinen Thymianjus  
dazu frisch an Speck gebratene Kartoffeln aus der Heide

20 € / 23 €

\*\*\*\*

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

*(nur auf Anfrage frisch verfügbar)*

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 von frischem Marktgemüse  
garniert mit hausgemachten Muskat-Croûtons  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
10 €

\*\*\*\*

pikantes Tomaten-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-anbauggebiet 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. Wir beziehen das Gold der Heide vom Bauer Steep aus Oetzendorf.

#### **zum Mitnehmen:**

2,5 kg Heide-Kartoffeln von Bauer Steep  
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 für 2  
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 Karamell-Erdnuss-Parfait  
an einer Bröker-Cranberry-Sauce  
garniert mit gerösteten Erdnüssen

10 €

\*\*\*\*

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait  
mit warmen Schattenmorellen

10 €

\*\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze  
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.