



Hauptgerichte

zarte Lende vom Schweinefilet
gefüllt mit einer hausgemachten Waldpilz-Kräuterfarce
an einem cremigen Rahm-Jus
dazu Blumenkohlrösschen mit Butterschmelztopping
und handgedrehte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

26 €

Filet Duett von Lachs und Victoriabarsch
auf einem hausgemachten Béchamel-Lauch-Kartoffel-Ragout
in einer köstlichen Rahmsauce vom frischen Dill
garniert mit geschmolzenen Kirschtomaten

27 €

herzhafte Schlegel vom Lamm
an einem kräftigem Jus von Thymian
dazu pikantes an Speck gebratenes Bohnen-Gemüse
und per Hand gedrehte Rosmarin-Krusteln
oder gebackene Kartoffelspalten von der Heidekartoffel

28 €



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 herz hafte 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, an Salat-Bouquet
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips
20 €

leichtes Sauerfleisch vom Wild
selbstgemacht nach eigener Rezeptur
mit frishwürziger 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 € / 23 €



Vorspeise

feine Creme-Suppe von frischem Strampfen-Spargel
mit Streifen vom gekochten Schinken verfeinert
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

hausgemacht himmlisches Tiramisu
an einem Spiegel von fruchtigen Himbeeren

10 €

hausgemachtes weißes Mousse au Chocolat
mit zarter weißer Schokolade und Schokoladensauce
dazu Früchte verschiedener Beeren

10 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen

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.