



AS Restaurant Vital

Speisekarte



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.



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 €



Vorspeise

feines Creme-Süppchen
von Blumenkohl & Broccoli
auf Wunsch mit Garnelen verfeinert
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 € / 12 €

pikant kaltes Tomaten-Gazpacho
mit frischen Kräutern zubereitet
garniert mit gerösteten Knoblauch-Croûtons
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. Wir beziehen das Gold der Heide vom Bauer Steep aus Oetzendorf.

zum Mitnehmen:

2,5 kg Heide-Kartoffeln von Kartoffelbauer Steep 4,95 €



Hauptgerichte

Streifen vom zart geschnetzten Schweinefilet
an einer hausgemacht würzigen Rahm-Sauce
mit Waldpilzen verschiedener Art
dazu venezianisch selbst zubereitetes Risi e Bisi

26 €

zartes Cordon Bleu von der Putenbrust
handgefüllt mit zart gekochtem Schinken und würzigem Käse
in einer hausgemachter Panade gebraten
an einer cremigen Rahm-Sauce von frischen Champignons
dazu glasiertes Wurzelgemüse und Heide-Kartoffeln

26 €

zartes Filet vom Steinbeißer
in frischen Kräutern gebraten
auf hausgemachtem Porree-Heidekartoffel-Risotto
in Dillrahm-Sauce
mit Rucola und Kirschtomaten garniert

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 herzhafte Bratwürste
von der Lüneburger Heidschnucke
aus der eigenen Zucht des Schäferhof Neuenkirchen e.V.
auf Ananaskraut, an feinem hausgemachten 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 wenn 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 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 € / 23 €



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

Pfirsich Melba
mit zartschmelzendem Vanilleeis
garniert mit Fruchtsauce und Schokosplittern
10 €

Dreierlei von der Erdbeere
erfrischend, hausgemacht, überraschend
mit Erdbeermousse und Erdbeerparfait
an süßem Erdbeersalat
10 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen
10 €



Vielen Dank für Ihren Besuch.

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



Ihre Gastgeber



Saskia Slutzki & Anne Zukowski

AS Hotels und Apartments
Inh. Anja Struve
Vor den Dünen 7, 21220 Seevetal
www.ashotels.de
info@ashotels.de
☎ 0 58 21 – 4 20 11
www.restaurant-vital.de