



## **AS Restaurant Vital**

### **Speisekarte**



## Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker und das Service Team mit Anne Zukowski, Saskia Slutzki & Martina Grothe 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.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Abend!

### **Aperitif Empfehlung:**

#### **Prickelnde Heide**

prickelnder Sekt mit Heideglut, 25 cl

**8,90 €**

#### **Peachor**

spritziger Pfirsich-Cocktail mit Sekt, 25 cl

**8,90 €**

### **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 €

\*\*\*\*\*

feines Creme-Süppchen  
von & mit frischen Pfifferlingen  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
11 €

\*\*\*\*\*

### 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-anbaugbiet 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 Oetendorf.

zum Mitnehmen:

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



## Hauptgerichte

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein  
in hausgemachter Panade gebraten  
an einer Rahmsauce von & mit frischen Pfifferlingen  
dazu in Butter geschwenktes leichtes Apfel-Möhren-Gemüse  
und goldgelbe Heide-Kartoffeln  
26 €

\*\*\*\*

zarter Schmorbraten  
von der Keule des europäischen Rindviehs  
an feinem hausgemachten dunklen Thymianjus  
dazu mit frischen Pfifferlingen verfeinertes Bohnen-Gemüse  
und leicht in Dill geschwenkte Heide-Kartoffeln  
27 €

\*\*\*\*

zartes Medaillon vom norwegischen Lachsfilet  
in frischen Kräutern gebraten  
auf einem hausgemachten Kartoffel-Lauch-Ragout  
von der Heide-Kartoffel in Dill-Rahm-Sauce  
mit geschmolzenen Tomaten garniert und von Rauke gekrönt  
28 €



## WILD & REGIONAL

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb  
mit Preiselbeer-Pfirsich  
an hausgemachtem Wachholder-Rahmjus  
dazu Apfelrotkohl und  
handgedrehte 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 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  
26 €  
(nur wenn frisch verfügbar)



### 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 irischem 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

hausgemachtes Rosmarin-Pflaumen-Dessert  
mit zartschmelzendem Vanilleeis

10 €

\*\*\*\*\*

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

11 €

\*\*\*\*\*

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](http://www.ashotels.de)  
[info@ashotels.de](mailto:info@ashotels.de)  
☎ 0 58 21 – 4 20 11  
[www.restaurant-vital.de](http://www.restaurant-vital.de)