



**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

45 €

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  
vom Zucchini-Gemüse  
mit Grana Padano DOP Flakes verfeinert  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

10 €

\* \* \* \*

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-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

herzhaft hausgemachte zarte Roulade vom Rind  
handgefüllt mit würzigem Basedahl-Speck,  
angeschwitzten Zwiebeln und Gurken  
an einem geschmackvollen dunklen Rahmjus  
dazu feine in Butter gebratene Speckbohnen  
und Heide-Kartoffeln

27 €

\* \* \* \*

fein Geschnetzeltes vom Filet der Putenbrust  
in einer hausgemachten fruchtig-frischen Curry-Kokos-Sauce  
verfeinert mit Streifen von der frischen Paprika  
und edlen süßen Trauben  
an einem Reis-Timbale

26 €

\* \* \* \*

zartes Filet-Duett  
vom frischen Norwegen-Lachs und Süßwasser-Steinbeißer  
auf einem hausgemachten Lauch-Kartoffel-Ragout  
in einer köstlichen Béchamel-Rahmsauce vom frischen Dill  
garniert mit geschmolzenen Kirschtomaten  
gekrönt von der Rauke

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  
31 €

\* \* \* \*

ein od. zwei herzhaft 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  
21 € / 24 €

\* \* \* \*

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

27 €

*(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  
20 €

\*\*\*\*

AS Gourmet Burger / AS Gourmet Cheeseburger  
mit 200 gr. irischem Dry-Age-Rindfleisch, an Salat-Bouquet  
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade  
und selbstgemachte Oliven-Chips  
21 € / 23 €

\*\*\*\*

leichtes Sauerfleisch vom Wild  
selbstgemacht nach eigener Rezeptur  
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce  
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln  
22 €

\*\*\*\*

AS Salat-Variation  
an einem leichten hausgemachten Caesar Dressing  
auf Wunsch mit zart gebratenen Filetstreifen von der Hühnerbrust  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
19 € / 24 €



## Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni  
mit einer feinen Ricotta-Spinatfüllung  
in pikanter Salsa di Pomodori  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola Salat

24 €

\*\*\*

Quadrone Ricotta-Spinat  
mit Ricotta & gehacktem Spinat gefüllte grün-weiße Ravioli  
an einer leicht pikanten hausgemachten Waldpilzsauce  
mit Rucola geschmolzenen Kirschtomaten garniert  
und mit gehobeltem Parmesan getoppt

24 €

\*\*\*

Mezzalune Ricotta-Waldpilz  
halbrund gefüllt mit einer Mischung aus Ricotta-Käse und  
verschiedenen Waldpilzen wie Steinpilzen, Maronenröhrlingen,  
Butterpilzen und Pfifferlingen  
an einer hausgemachten Parmesancreme  
mit Rucola geschmolzenen Kirschtomaten garniert

24 €



## Dessert

warmer Apfelstrudel  
an zartschmelzendem Vanilleeis  
11 €

\* \* \* \*

hausgemachtes Mousse au Chocolat  
mit zarter Schokolade  
an einem fruchtigen Ananasragout  
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



Anne Zukowski & Martina Grothe & Saskia Slutzki

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)