



# 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  
von verschiedenen Waldpilzen  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

10 €

\* \* \* \*

pikantes Creme-Süppchen von der Tomate  
mit einer 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-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 Oetendorf.

zum Mitnehmen:

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



## Hauptgerichte

zarte Geflügel-Roulade  
von der Putenbrust  
handgefüllt mit Tomate & Rucola  
verfeinert mit Grana-Padano DOP  
auf fein cremig hausgemachtem Gemüse-Risotto  
26 €

\* \* \* \*

sanft geklopftes Cordon-Bleu vom Schwein  
handgefüllt mit zartem gekochten Schinken und würzigem Käse  
an einer cremigen Champignon-Rahmsauce  
dazu Wurzelgemüse  
und in Butter geschwenkte Heide Kartoffeln  
27 €

\* \* \* \*

zartes Medaillon vom norwegischen Lachs  
in frischen Garten-Kräutern gebraten  
auf deftigem Grünkohl-Gemüse serviert in milder Riesling-Sauce  
dazu in Butter geschwenkte Heide-Kartoffeln  
mit geschmolzenen Tomaten veredelt  
28 €



## WILD & REGIONAL

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb  
mit Preiselbeer-Pfirsich  
an hausgemachter Wacholder-Rahmjus  
dazu Apfelrotkohl und  
handgedrehte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel  
31 €

\* \* \* \*

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  
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

29 €  
(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 Karamell-Erdnuss Parfait  
mit Schokoladensauce verziert

11 €

\* \* \* \*

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait  
mit warmen Schattenmorellen

11 €

\*\*\*\*



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)