



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 €

Heide-Sanddorn-Spritz

spritziger Sanddorn-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

feine Creme-Suppe
vom ersten frischen Spargel
mit Streifen vom zart gekochten Schinken verfeinert
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

11 €

* * * *

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 Oetzendorf.

zum Mitnehmen:

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



Hauptgerichte

herzhafte Stelze vom jungen Lamm
an einem kräftigem Jus von Thymian
dazu pikantes an Basedahl-Speck gebratenes Bohnen-Gemüse
und Lüneburger Ofenkartoffel aus der Heide unter
mit frischen Kräutern verfeinerter Quarkcreme

29 €

* * * *

weißes Filet vom Steinbeißer
in frischen Garten-Kräutern sanft gebraten
auf herzhaftem Béchamel-Lauch-Kartoffel-Risotto
mit feiner Dill-Rahm-Sauce, abgerundet durch
geschmolzenen Kirschtomaten und Rucolaspitzen

27 €

* * * *

herzhaft hausgemachte zarte Roulade vom Rindsvieh
handgefüllt mit würzigem Basedahl-Speck,
angeschwitzten Zwiebeln und Gurken
an einem geschmackvollen dunklen Rahmjus
dazu frisches Spargel-Gemüse a lá creme vom ersten Spargel
und in Butter geschwenkte Lüneburger Heide-Kartoffeln

28 €



WILD & REGIONAL

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb
mit Preiselbeer-Pfirsich
an hausgemachter Wacholder-Rahmjus
dazu feiner mit Äpfeln veredelter Rotkohl und
handgedrehte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

31 €

* * * *

ein oder zwei herzhaft gewürzte 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

22 € / 25 €

* * * *

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
selbst nach eigener Rezeptur hergestellt
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

hausgemachtes Frühlings-Schoko-Minz-Mousse
an Ananas-Chili-Ragout
dazu gesüßte Spitze vom Blätterteig

11 €

Dreierlei von der Erdbeere
erfrischend, hausgemacht, überraschend
mit Erdbeermousse und Erdbeer-Parfait
an süßem Erdbeersalat

11 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen
dazu gesüßte Blätterteig-Spitze

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
Rosengarten 2, 29549 Bad Bevensen
www.ashotels.de
info@ashotels.de
☎ 0 58 21 – 4 20 11
www.restaurant-vital.de