



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

feines Creme-Süppchen
von & mit frischen Pfifferlingen
mit einer Sahnehaube veredelt
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

11 €

* * * *

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

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 €

* * * *

zartes Filet vom Zander aus dem Süßwasser
in frischen Kräutern gebraten, mit Dill-Rahm-Sauce
an hausgemachtem Béchamel-Lauch-Kartoffelrisotto
von der Heidekartoffel, mit geschmolzenen Tomaten
von der Rauke gekrönt
28 €

* * * *

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein
in hausgemachter Panade gebraten
an einer Rahmsauce von & mit frischen Pfifferlingen
dazu in Butter geschwenktes buntes Garten-Gemüse
und goldgelbe Heide-Kartoffeln
27 €



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
21 €

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

Panzerotti Steinpilz & Trüffel

fein gefüllte Pasta mit einer aromatischen Komposition aus edlen Steinpilzen und feinem Trüffel umhüllt eine cremige Füllung mit intensivem Waldpilzaroma und einer eleganten Trüffelnote an einer leicht pikanten hausgemachten Waldpilzsauce mit gehobelten Grana Padano DOP Flakes

25 €

* * * *

Quadrone Ricotta-Spinat

mit Ricotta & gehacktem Spinat gefüllte quadratischen Ravioli an einer leicht pikanten hausgemachten Waldpilzsauce mit Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten garniert und mit gehobelten Grana Padano DOP Flakes getoppt

24 €

* * * *

Rotondo mit Spargel

blumenförmigen Teigtaschen mit einer samtigen Füllung aus italienischem Ricotta, Mascarpone und erntefrischem weißem & grünem Spargel in pikanter Salsa di Pomodori mit gehobelten Grana Padano DOP Flakes

24 €



Dessert

hausgemachte fruchtige Rote Grütze
von verschiedenen Wald- und Heide-Beeren
mit zartschmelzendem Vanilleeis
dazu gesüßte Spitze vom Blätterteig

11 €

* * * *

hausgemachtes Rosmarin-Pflaumen-Dessert
mit himmlisch weißem Mousse au Chocolat
dazu eine Kugel zartschmelzendes Vanilleeis
und gesüßte Spitze vom Blätterteig

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