

AS Restaurant Vital
Speisekarte

HOTELS & APARTMENTS

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.

HOTELS & APARTMENTS

3-Gang-Genuß-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr persönliches Wunsch-Menü zusammen
Genießen Sie drei Gänge ganz nach Ihrem Geschmack:
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert
49 €

3-Gang-Verwöhn-Menü à la carte

ein besonderer Verwöhn-Abend mit Wunsch-Menü
Aperitif nach Wahl
Genießen Sie drei Gänge ganz nach Ihrem Geschmack:
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert
Kaffeespezialität nach Wahl
59 €

* * * *

3-Gang-Romantik-Dinner à la carte für 2

Zeit zu zweit mit Kerzenschein. Romantischer Genuss pur.
Aperitif nach Wahl
Genießen Sie drei Gänge ganz nach Ihrem Geschmack:
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert
1 Flasche bester Bio-Wein vom Gustavshof nach Wahl
1 Flasche Wasser nach Wahl
Kaffeespezialität nach Wahl
139 €

HOTELS & APARTMENTS

Vorspeise

feines Creme-Süppchen
vom Hokkaido Kürbis
verfeinert mit frischem Apfelschnitz & Kürbiskernöl
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
12 €

* * * *

feines Creme-Süppchen
aus der Hochzeit vom Blumenkohl & Broccoli
auf Wunsch mit leicht in Butter angebratenen Garnelen verfeinert
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
12 / 15 €

* * * *

Heide-Kartoffel-Gericht des Monats

fragen Sie nach dem aktuellen
Heide-Kartoffel-Gericht des Monats
25 €

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 €

HOTELS & APARTMENTS

Hauptgerichte

herzhaft hausgemachte zarte Roulade vom Rindsvieh
handgefüllt mit würzigem Basedahl-Speck,
angeschwitzten Zwiebeln und Gurken
an einem geschmackvollen dunklen Rahmjus
dazu pikantes an Basedahl-Speck gebratenes Bohnen-Gemüse
und goldgelbe Lüneburger Heide-Kartoffeln
29 €

* * * *

fein Geschnetzeltes vom Filet der Putenbrust
in einer hausgemachten Curry-Kokos-Sauce
mit süßlicher Note vollendet
verfeinert mit Streifen von der frischen Paprika
und edlen süßen Trauben an einem leichten Reis-Timbale
28 €

* * * *

zartes Filet vom frischen Zander
auf einem hausgemachten Lauch-Kartoffel-Ragout
in einer köstlichen Béchamel-Rahmsauce vom frischen Dill
garniert mit geschmolzenen Kirschtomaten
gekrönt von der Rauke
32 €

HOTELS & APARTMENTS

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
34 €

* * * *

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
23 € / 26 €

* * * *

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
32 €
(nur wenn frisch verfügbar)

HOTELS & APARTMENTS

Klassiker – mal anders interpretiert

feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit frischen Äpfeln & Zwiebeln
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
24 €

* * * *

AS Gourmet Burger / AS Gourmet Cheeseburger
mit 200 gr. irischem Dry-Age-Rindfleisch, an Salat-Bouquet
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips
23 € / 25 €

* * * *

leichtes Sauerfleisch vom Wild
selbst nach eigener Rezeptur hergestellt
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
25 €

* * * *

AS Salat-Variation
an einem leichten hausgemachten Caesar Dressing
auf Wunsch mit zart gebratenen Filetstreifen von der Hühnerbrust
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
19 € / 25 €

HOTELS & APARTMENTS

Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni
mit einer feinen Ricotta -Trüffel - Füllung
in pikanter Salsa di Pomodori
mit gehobelten Grana Padano DOP Flakes
und Rucola Salat verfeinert
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
25 €

* * * *

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
25 €

HOTELS & APARTMENTS

Dessert

warmer Apfelstrudel
an zartschmelzendem Vanilleeis
dazu selbst hergestellte gesüßte Blätterteig-Spitze
12 €

* * * *

hausgemachtes Kürbiskernparfait
an warmen Beerenfrüchten
dazu selbst hergestellte gesüßte Blätterteig-Spitze
11 €

* * * *

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen
dazu selbst hergestellte gesüßte Blätterteig-Spitze
13 €

HOTELS & APARTMENTS

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