



Hauptgerichte

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein
in einer hausgemachten Panade gebraten
dazu frisches Spargelgemüse á la creme
und Heide-Kartoffeln

23 €

zarte Putenbrust, geschnetzelt
in einer frühlingshaften Curry-Kokos-Sauce
mit Ananas verfeinert
dazu Butter-Mandel-Reis

24 €

feines Filet vom Zander
in frischen Kräutern gebraten
auf Béchamel-Lauch-Heidekartoffeln
mit hausgemachter Estragon-Creme

24 €



WILD und lecker

zarter Braten aus der Keule vom Hirsch-Kalb
mit Preiselbeer-Pfirsich
an hausgemachtem Wachholderrahmjus
dazu Apfelrotkohl und
hausgemachte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

25 €

zwei herzhaft Bratwürste von der Heidschnucke
aus der eigenen Zucht des Schäferhof Neuenkirchen e.V.
auf Ananaskraut
an einer feinen Thymianjus
dazu frisch an Speck gebratene Kartoffeln aus der Heide

19 €

Die "Lüneburger Heidekartoffel" ist weltberühmt. Sie ist gesund und enthält viel Kalium, Vitamine und Eiweiß. Der Anbau von Kartoffeln hat in der Lüneburger Heide eine lange Tradition. Seit über 150 Jahren ist die Region das größte Kartoffelanbaugebiet Deutschlands. Heidekartoffeln haben eine überregionale Bedeutung als „besonders schmackhafte regionale Spezialität“. Die Heide-Kartoffel wächst in der Lüneburger Heide durch die sandigen Böden besonders gut.



Klassiker – mal anders interpretiert

feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit frischen Äpfeln & Zwiebeln
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
16 €

AS Gourmet Burger
mit irischem Dry-Age-Rindfleisch
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips
17 €

leichtes Wildschwein-Sauerfleisch
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
18 €



Amuse-Gueule

der Küchenchef Lutz Bröker
heißt Sie mit einem
Gruß aus der Küche
herzlich Willkommen
- €

Vorspeise

pikantes Tomaten-Chili-Creme-Süppchen
mit einer dezenten Sahnehaube geschmückt
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
8 €

feine Spargelcremesuppe
mit Streifen vom Kochschinken verfeinert
dazu hausgebackenes Brot
8 €



3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Menü zusammen
Vorspeise & Hauptspeise & Dessert

3-Gang-Menü
34 €

3-Gang-Menü
inkl.
Aperitif nach Wahl &
Kaffeespezialität zum Dessert
39 €

für 2 Personen

3-Gang-Menü
inkl.
Candle-Light
Aperitif nach Wahl
1 Fl. Wein nach Wahl
Kaffeespezialität zum Dessert
99 €



Dessert

Pfirsich Melba
an einem Fruchtspiegel
mit zart schmelzendem Vanilleeis
8 €

hausgemachtes frisches
Schokoladen-Minz-Mousse
an fruchtigem Ananasragout
8 €

hausgemachtes
Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen
8 €



Kaffee-Spezialitäten

Café Crema Tasse
3 €

Café Crema Becher
4 €

Cappuccino
4 €

Espresso
3 €

Espresso Macchiato
4 €

doppelter Espresso
4 €

Milchkaffee | Latte Macchiato
4 €

Chococcino | heiße Schokolade
4 €

Meißmer Tee, Glas
4 €



Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker
und das Service Team unter Leitung von Saskia Slutzki
heißen Sie herzlich willkommen im AS Restaurant Vital.

Dass Sie heute einen schönen und genussvollen Abend
verbringen ist unser erklärtes Ziel.

Die Speisen werden von unserem Küchenchef
selbst frisch für Sie zubereitet. Beim Einkauf achten wir stets
auf eine hohe Qualität und auf Regionalität.

Starten Sie in den genussvollen Abend gerne mit einem
Aperitif, der exklusiv hier in Bad Bevensen hergestellt wird:

Prickelnde Heide, Sekt mit Heideglut, 25 cl
6 €

Jamingo 52, 4cl
5 €

Ihr Team vom AS Restaurant Vital

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.
Bezüglich der Zutaten und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.