



## Hauptgerichte

Cordon bleu von der feinen Putenbrust  
gefüllt mit Kochschinken und würzigem Käse  
überzogen mit hausgemachter Panade  
an Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu  
frisches Wurzelgemüse und Heide-Kartoffeln

23

\*\*\*\*

Medaillons vom zarten Schweinefilet  
an einer pikanten, hausgemachten und  
mit gekochtem Schinken verfeinerten, Sauce  
dazu ital. Tagliatelle mit Gemüse

24

\*\*\*\*

Filet vom Viktoriabarsch  
in frischen Kräutern gebraten  
mit geschmolzenen Tomaten  
an einer feinen hausgemachten Dill-Rahm-Sauce  
dazu Kartoffel-Lauch-Risotto

25



## WILD und lecker

zarter Wildschweinbraten  
mit Preiselbeer-Pfirsich  
an Wachholderrahmjus  
dazu Apfelrotkohl und  
hausgemachte Rosmarin Krusteln  
von der Heide-Kartoffel

23

\*\*\*\*

Wildschweinrücken in der Walnuss-Kruste gebraten  
mit gefülltem Pfirsich an Rosmarinsauce  
auf Speck-Bohnen  
dazu hausgemachte Kartoffelbällchen

24

*Unser Wildschwein kommt, wie viele weitere Produkte auch,  
aus der hiesigen Region. Es wird u.a. im Staatsforst Göhrde  
kontrolliert gejagt. Diese ist das größte zusammenhängende  
Mischwaldgebiet Norddeutschlands. Unser örtlicher Jäger ist  
meistens bei Vollmond unterwegs, denn nur bei diesen  
Bedingungen stehen die Chancen gut Wildschweine zu finden*



## 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



## Vorspeise

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe  
dazu Kräuterbaguette  
8

\*\*\*\*

herzhafte Kürbis-Cremesuppe  
mit Apfelschnitz  
und Kürbiskernöl verfeinert  
8

\*\*\*\*

## Amuse-Gueule

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

-



### 3-Gang-Candle-Light-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Candle-Light-Menü zusammen  
Vorspeise & Hauptspeise & Dessert

3-Gang-Menü  
inkl.  
Candle-Light  
33

3-Gang-Menü  
inkl.  
Candle-Light  
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

hausgemachtes  
Kürbiskern-Parfait  
an Beerenfrüchten  
dazu ein gezuckertes Blätterteigteilchen  
8

\*\*\*\*\*

warmer Apfelstrudel  
gepaart mit zartschmelzendem Vanilleeis  
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, 20cl Sekt mit 2cl Heideglut  
5

Jamingo 52, 4cl  
5

## **Ihr Team vom AS Restaurant Vital**

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