



## Hauptgerichte

zartes Cordon Bleu vom Land-Schwein  
handgefüllt mit Kochschinken und würzigem Käse  
in einer hausgemachter Panade gebraten  
an einer Champignon-Rahm-Sauce  
dazu frisches Wurzelgemüse und Heide-Kartoffeln

25 €

\*\*\*\*

fein Geschnitztes vom Filet der Putenbrust  
in einer leicht bekömmlichen Curry-Rahm-Sauce  
verfeinert mit Streifen von der Paprika und süßen Trauben  
dazu leicht körniger Butter-Mandelreis

25 €

\*\*\*\*

im Cidre-Bad gedünstetes Filet vom Kabeljau  
an einer hausgemachten milden Dijonsenf-Sauce  
auf einem bunten Gemüsebeet  
dazu Butterkartoffeln aus der Lüneburger Heide

26 €



## 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

28 €

\*\*\*\*

ein oder zwei herzhaft Bratwürste von der Lüneburger  
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 € / 21 €

*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  
19 €

\*\*\*\*

AS Gourmet Burger  
mit Dry-Age-Rindfleisch  
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade  
und selbstgemachte Oliven-Chips  
19 €

\*\*\*\*

leichtes Sauerfleisch vom Wild  
selbstgemacht nach eigener Rezeptur  
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce  
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln  
21 €

\*\*\*\*

AS Salat-Variation  
an einem leichten hausgemachten Caesar Dressing  
auf Wunsch mit zart gebratenen Filetstreifen von der Hühnerbrust  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
19 € / 21 €



### Amuse-Gueule

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

### Vorspeise

feines Creme-Süppchen  
vom Blumenkohl  
mit Crevette geschmackvoll verfeinert  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
10 €

\*\*\*\*

leicht pikantes Zucchini-Creme-Süppchen  
mit geriebenem Parmesan verfeinert  
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette  
9 €

### Heide-Kartoffel-Gericht des Monats

fragen Sie nach dem aktuellen  
Heide-Kartoffel-Gericht des Monats  
23 €



### 3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Wahl-Menü zusammen  
aus Vorspeise & Hauptgericht & Dessert

3-Gang-Candle-Light-Menü  
39 €

3-Gang-Candle-Light-Menü++  
inkl.  
Aperitif nach Wahl &  
Kaffeespezialität zum Dessert  
45 €

\*\*\*\*

### Romantik-Dinner für 2

3-Gang-Candle-Light-Menü for two  
inkl.  
Aperitif nach Wahl  
1 Fl. Wasser nach Wahl  
1 Fl. Bio-Wein nach Wahl  
Kaffeespezialität zum Dessert  
119 €



### Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni  
mit einer feinen Ricotta-Spinatfüllung  
in pikanter Salsa di pomodori  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola Salat  
23 €

\*\*\*\*

Margherite  
gefüllt mit einem Tomaten-Mozzarellamousse  
an einer leichten Parmesansauce  
an Rucola Salat und geschmolzenen Kirschtomaten  
24 €

\*\*\*\*

Quadrone  
gefüllt mit einer leichten Ricotta-Spinatfüllung  
in einer schmackhaften Champignon-Kräutersauce  
mit gehobeltem Parmesan  
garniert mit Rucola  
24 €



## Dessert

hausgemachte Rote-Beeren-Grütze  
mit zartschmelzendem Vanilleeis  
10 €

\*\*\*\*

warmer Apfelstrudel  
mit zartschmelzendem Vanilleeis  
10 €

\*\*\*\*

hausgemachtes Kürbiskern Parfait  
an Rosmarinpflaumen  
9 €

\*\*\*\*

hausgemachtes  
Kirschwasser-Parfait  
mit warmen Schattenmorellen  
10 €



## Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker und das Service Team  
um Anne Zukowski und Saskia Slutzki heißen Sie  
herzlich willkommen im AS Restaurant Vital.

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen und genussvollen Abend.

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.

Starten Sie in Ihren genussvollen Abend mit einem  
prickelnden Aperitif:

**Prickelnde Heide, Sekt mit Heideglut, 25 cl**  
7 €

**Peachor, Pfirsich-Cocktail mit Sekt, 25 cl**  
7 €

**Ihr AS Restaurant Vital Team**

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