



Hauptgerichte

zarte Lende vom Schweinefilet
gefüllt mit einer feinen Champignon-Kräuterfarce
an einer bekömmlichen Rahmjus
dazu Blumenkohlrösschen mit Butterschmelztopping
und gebackenen Spalten der Heidekartoffel

25 €

zarte Brust von der Maispoularde
auf cremigem Käsebroccoli-Risotto
garniert mit Rucola
und geschmolzenen Kirschtomaten

26 €

Filet-Duett vom Lachs und Victoriabarsch
auf einem hausgemachten Bechamel-Lauch-Ragout
in mild-köstlicher Drillrahmsauce
garniert mit geschmolzenen Kirschtomaten

26 €



Oster-Spezialität

herzhafte Schlägel
vom Oster-Lamm
an einem hausgemachten Jus von Thymian
dazu pikantes an Speck gebratenes Bohnen-Gemüse
und per Hand gedrehte Rosmarinkrusteln von der Heidekartoffel

27 €





Klassiker – mal anders interpretiert

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

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. Wir kaufen die Kartoffeln beim Landwirt Steep aus Oetzen.



Amuse-Gueule

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

Vorspeise

fein cremige Suppe vom zarten Spargel
mit Streifen vom gekochten Schinken
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

pikantes Tomaten-Chili-Creme-Süppchen
mit einer dezenten Sahnehaube geschmückt
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
10 €

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
43 €

3-Gang-Candle-Light-Menü++
inkl.
Aperitif nach Wahl &
Kaffeespezialität zum Dessert
49 €

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
129 €



Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

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

Margherite Basilico e Pinoli
gefüllt mit einer bekömmlichen
Pinienkern-Basilikumfüllung
an einer herzhaften Waldpilzsauce
an Feld-Salat mit geschmolzenen Kirschtomaten
24 €

Funghetti con Percino
mit einer leichten Buchweizen-Steinpilz-Füllung
an hausgemacht herzhafter Parmesan-Creme
dazu Rucola-Salat und geschmolzene Kirschtomaten
24 €



Dessert

himmlisch leckeres Oster-Tiramisu
hausgemacht
vom Küchenchef Lutz Bröker selbst kreiert
auf einem Himbeerspiegel

11 €

warmer Apfelstrudel
mit zartschmelzendem Vanilleeis

10 €

hausgemachtes weißes Mousse au Chocolat
mit zarter weißer Schokolade
an Schokoladensaue
dazu Früchte verschiedener Beeren

10 €



Frohe Ostern

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 Oster-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 Oster-Abend mit einem
prickelnden österlichen Aperitif:

Oster-Spritz mit Prosecco, 25 cl
mit in Bad Bevensen hergestelltem Sanddorn-Likör
der Spirituosenfabrik Heinz Eggert

8 €

Ihr AS Restaurant Vital Team

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