



Hauptgerichte

zartes Cordon-Blue vom Schwein
in einer hausgemachten Panade gebraten
mit würzigem Käse und Schinken per Hand gefüllt
an einer cremigen Champignon-Sauce
dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln aus der Heide

25 €

Filet-Duett vom Zander & Victoriabarsch
In frischen Kräutern gebraten
auf hausgemachtem tomatisiertem Graupen-Risotto
garniert mit Rucola-Salat

27 €

zarte gesottene Brust vom Rind
an einer leichten Schnittlauchcreme-Sauce
dazu Brüsseler Kohlrösschen
und Heidekartoffeln

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

27 €

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

20 €

*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
18 €

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

leichtes Wildschwein-Sauerfleisch
selbstgemacht nach eigener Rezeptur
mit frischwürziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprig an Speck gebratene Heide-Kartoffeln
20 €



Amuse-Gueule

der Küchenchef Lutz Bröker
heißt Sie mit einem
Gruß aus der Küche
herzlich Willkommen
0 €

Vorspeise

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

feines Blumenkohl-Broccoli- Cremesüppchen
dazu hausgebackenes Brot
9 €



3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Menü zusammen
Vorspeise & Hauptspeise & Dessert

3-Gang-Candle-Light-Menü
35 €

3-Gang-Candle-Light-Menü-plus
inkl.
Aperitif nach Wahl &
Kaffeespezialität zum Dessert
42 €

für 2 Personen

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



Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Margherite Robiolea-Noccciole
gefüllt mit einer feinen Haselnussfüllung
an einer hausgemachten Basilikumcreme-Sauce
mit geschmolzenen Tomaten und Rucula-Salat verfeinert
22 €

Margherite Basilico E Pinoli
gefüllt mit Basilikum und Pinienkernen
an einer hausgemachten Parmesansauce
mit geschmolzenen Tomaten an Rucola-Salat
23 €

Quadrone
mit einer bekömmlichen Ricotta-Spinatfüllung
in einer hausgemachten Parmesansauce
verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
24€



Dessert

Welfenspeise
„typisch Niedersächsisches Dessert“

Welfenspeise ist eine zweischichtige Süßspeise, die aus einer weißen gekochten Milch-Vanille-Creme besteht, unter die sehr steif geschlagener Eiweißschaum gehoben wird

10 €

hausgemachtes Mango-Parfait
mit Schokoladensauce

9 €

hausgemachtes Kirschwasser-Parfait
mit warmen Schattenmorellen

9 €



Herzlich Willkommen

Unser Küchenchef Lutz Bröker und unser Service Team bestehend aus 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 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 AS Restaurant Vital Team

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