



## Hauptgerichte

zarter Schmorbraten aus der Keule vom Rind  
in einer leichten hausgemachten Portweinjus  
dazu an Speck geschwenkten Rosenkohlröschen  
und Heide-Kartoffeln

24 €

\*\*\*\*\*

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein  
in einer hausgemachten Panade gebraten  
an einer mit Zwiebeln verfeinerten Champignon-Sauce  
dazu mit Mandelbutter überzogen Broccoli-Rösschen  
und Petersilien-Kartoffeln aus der Heide

23 €

\*\*\*\*\*

Medaillon vom Lachs  
in frischen Kräutern gebraten  
mit geschmolzenen Tomaten  
auf Kartoffel-Lauch-Risotto von der Heide-Kartoffel  
in hausgemachtem Dill-Rahm

25 €



## WILD und lecker

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

23 €

\*\*\*\*\*

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

24 €

*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-Süppchen  
mit hausgebackenem Kräuterbaguette  
8 €

\*\*\*\*

herzhafte Kürbis-Cremesuppe  
mit Apfelschnitz  
und Kürbiskernöl verfeinert  
8 €



### 3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Menü zusammen  
Vorspeise & Hauptspeise & Dessert

3-Gang-Menü  
33 €

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

hausgemachtes  
Kürbiskern-Parfait  
an Beerenfrüchten  
dazu ein gezuckertes Blätterteigteilchen  
8 €

\*\*\*\*

warmer Apfelstrudel  
gepaart mit zartschmelzendem Vanilleeis  
an handgestreuselter Schokolade  
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.