



Hauptgerichte

zarter Rinderschmorbraten
an hausgemachten dunklen Rahmjus
dazu mit Speck verfeinertes Bohnen-Champignon-Gemüse
und leicht gesalzene Kartoffeln aus der Lüneburger Heide

24 €

sanft geklopftes Schnitzel vom Schwein
in einer hausgemachten Panade gebraten
an frischem Heide-Spargelgemüse á la creme
dazu leicht gesalzene Kartoffeln aus der Lüneburger Heide

25 €

Filet-Duett vom Lachs und Wels
auf Béchamel-Lauch-Kartoffeln
in Estragon Sauce
verfeinert mit geschmolzenen Kirschtomaten

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 €

frische sommerliche Salatvariation
an einem leichten hausgemachten Caesar-Dressing
mit gebratenen Streifen von der zarten Hähnchenbrust
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
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

fein cremige Suppe vom Heide-Spargel
mit Streifen vom gekochten Schinken
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
9 €

feines Creme-süppchen
vom Blumenkohl & Brokkoli
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette
9 €



3-Gang-Menü à la carte

stellen Sie sich Ihr Menü frei 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
Kaffeespezialität zum Dessert
99 €



Pasta – vegetarisch – leicht – lecker

Tortelloni
mit einer feinen Ricotta-Spinatfüllung
in pikanter salsa di pomodori
mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat
22 €

Funghetti con Funghi Porcini
mit einer bekömmlichen Steinpilzfüllung
an einer hausgemachten Parmesansauce
mit geschmolzenen Tomaten
auf frischem Rucolabeet
23 €

Margherite con Basilico e Pinoli
gefüllt mit einem Mousse
aus Basilikum und Pinienkernen
in einer hausgemachten Pilzrahmsauce
dazu gehobelter Parmesan
garniert mit Rucola
24 €



Dessert – das Beste zum Schluss

Dreierlei von der Erdbeere
erfrischend, hausgemacht
überraschend

9 €

hausgemachtes Mango-Minz-Parfait
an Schokoladensauce
garniert mit Amarettini

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.