



*Lieber Gast & Liebe Gäste,  
regionale Küche in der Lüneburger Heide: köstlich, kreativ  
und immer qualitativ hochwertig.*

*Gemeinsam mit unserem Küchenteam unter Leitung von Markus Ecker und unserem Serviceteam unter Leitung von Matthias Meyer haben wir neue Gerichte komponiert und Getränke dazu passend auserwählt. Wir haben die regionale Küche weiter ausgebaut und bieten Ihnen stets erstklassige Qualität.*

*Selbstverständlich steht Ihnen bei allen Fragen unser Service und unsere Küche zur Verfügung.*

### *Unsere regionalen Lieferanten*

*Wild - aus heimischer und regionaler Jagd ---  
Die Heidekartoffeln von Hans Heinrich Thömen  
Den Spargel von Hans Heinrich Biermann  
Heideschwein und Rind Landschlachtereie Pröhl  
Regionales Gemüse, Früchte - Unternehmen Frische Marker  
Geflügel, Wild - Seeve aus Brackel  
Kräuter - Frisch aus unserem Hochbeet (Saisonal)*

### *Allergien und Unverträglichkeiten*

*Sprechen Sie uns gerne darauf an, wenn Sie  
Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergien aufweisen oder aus  
anderen Gründen auf diese verzichten möchten.*



*Partner der Erlebnis Card Lüneburger Heide  
Bitte sprechen Sie uns an!*





### **Starter**

Wildkräutersalat / karamellierter Ziegenkäse /  
Heidehonig / Sprossen 11,50 €

Fitnessteller / große bunte Salatvariation / Früchte /  
Kerne / Nüsse / Croutons 9,50 €

Wahlweise zum Fitnessteller (Upgrade)

- Karamellierter Ziegenkäse 6,40 €
- Hähnchenbruststreifen 6,20 €
- Steakstreifen 8,60 €

### **Suppen**

Niedersächsische Hochzeitssuppe / Eierstich /  
Fleischklößchen / Karotten 5,50 €

Heidekräuterschaum / Gewürzblütenchip 6,50 €



### **Hauptsachen**

Schweineschnitzel „Jäger Art“ /Rahmchampignons /  
Bunter Salatteller / Pommes frites 14,30 €

Wiener Kalbsschnitzel / Kartoffel-Gurkensalat /  
Preiselbeeren / bunter Salatteller 19,70 €

Rumpsteak Uruguay Grain Fed Black Angus 250g/  
Zwiebel-Waldpilzgemüse / Kräuterbutter /  
Portweinjus / Bratkartoffel 24,90 €

Heidschnuckenrücken im Heidekräutermantel/  
Speckbohnen / portwein-Thymiansauce /  
Rosmarinkartoffeln 23,90 €

Rinderfilet Uruguay Grain Fed / rosa gebraten / Trüffeljus /  
Vichykarotten / Thymiankartoffeln 27,80 €

48/60er Rinderschulter / Speckbohnen /  
Süßkartoffelpüree 24,90 €

### **Vegetarisches**

Türmchen von Polenta / mediterranes Grillgemüse /  
Wildkräuter / Parmesan / Kräuteröl 13,60 €

Serviettenknödel / Waldpilze im Kräuterschaum 9,80 €



### **Kleinigkeiten**

Spareribs / Blaubeere BBQ / Knoblauchbrot / Krautsalat	13,60€
Currywurst / Pommes Frites / fruchtige Currysauce	7,50€
Hausgemachte Wildcurrywurst / Süßkartoffel Frites / fruchtige Currysauce / Liebescurry	9,50€

### **Aus Fluss & Meer**

Seeteufel / Petersilien-Pinienkern Kruste / Thymiankartoffeln / Krustentierschaum / junger Spinat	24,90€
Rehlinger Pannfisch / dreierlei Fischfilets / Dijonsensauce / Blattsalat / Bratkartoffeln	17,60€

### **Für die kleinen Strolche**

Kleines Schweineschnitzel / Karottengemüse / Pommes Frites	7,50€
Chicken Crossies / Salat / Pommes Frites / Ketchup	7,20€

### **Dessert**

Schokoladenmouse / Früchte / Himbeersorbet / Hippe	6,50€
Tonkabohnen / Thymian Panna Cotta / Fruchtmark/ Schokolade	5,30€