

Regionales & Spezialitäten



Gourmet Menü

Mediterranes trifft **Heide**

Blattsalate & Garnelen ABHD

hausgemachtes Balsamicodressing

*

Burrata ABHD

auf Tomatenragout mit Croutons

**

Heidschnuckenkeule ACFGIMN

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge, Rotkohl, Apfelmus,
Kronsbeeren, Kartoffeln aus der Heide

Heidelbeeren Vanilleeis – Heidehonig - Sahne

48,00 €



Unser
Heidschnuckenfleisch
stammt ausschließlich
aus den Herden des
Verein Naturschutz Park
Lüneburger Heide

Kürbiscremesuppe <small>ACF</small>	6,00 €
Burrata auf Tomatenragout mit Croutons <small>ABHD</small>	8,00 €
Heidschnuckenbraten <small>ACFGIMN</small> Pfifferlinge, Rahmsauce, Ananas mit Kronsbeeren, Rotkohl, Heidekartoffeln	29,50 €
Probierportion	19,90 €
Heidschnuckenknödel <small>ACFGIMN</small> Heidschnuckenragout mit Serviettenknödel in Wildrahm/Kronsbeeren	18,00 €
2 Heidschnuckenbratwurst <small>ANICG</small> auf Sauerkraut, Kartoffelstampf	14,50€
Lammrücken <small>AIMNF</small> rosa gebraten, Kräutersauce, Butterbohnen, Krokette	25,00 €
Zanderfilet natur gebraten <small>AIMNF</small> auf Steckrüben – Kräutersahne – Salzkartoffeln.	24,50 €
„Plückfleisch“ ein Hochzeitsessen der armen Heidebauern <small>AM</small> Rindfleisch & Backobst in süßsauer, Kartoffeln	20,50€