

Herzlich Willkommen im Landhaus Haverbeckhof

Liebe Gäste,

als Teil des Verein Naturschutzpark Lüneburger Heide haben wir uns das Ziel gesetzt, so gut es geht und so viele Produkte wie möglich aus eigener Herstellung zu verarbeiten.

Anfangen bei den Heidschnucken und den „Wilseder Roten“-Rindern über Buchweizen, Dinkel und Gemüse von unserem Schulbauernhof, Wild aus heimischer Jagd, Süßwasserfisch aus Wörme bis hin zu frischem Brot aus dem Holzbackofen – all diese Erzeugnisse verbleiben vor Ort und werden in unseren Gastronomien angeboten.

Regionalität, Kreativität und handwerkliches Können spiegeln sich in unserer Speisekarte wieder.

Viele Partnerbetriebe, wie Metzgereien, Bäckereien, Landwirte und Großhändler teilen unsere Philosophie und kooperieren mit uns.

Dieses Netzwerk sorgt für kurze Lieferwege, Qualität und Frische.

Wir freuen uns, Sie heute als Gast begrüßen zu dürfen und Sie für ein paar genüssliche Augenblicke aus dem Alltag zu entführen.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden.

**Auf diesem Wege bedanken wir uns bei
unseren Partnern vor Ort:**

Landschlachtere Meyer in Behringen

Metzgerei Frischkorn in Eyendorf

Gemüsehandel Bahn

Eier vom Jürshof Soltau



Allergene

Wir halten eine vollständig „gezeichnete“ Karte für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf direkt an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe

Die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Getränkekarte.

„Heidländer“

Unsere Heidländer-Produkte

Das Landhaus Haverbeckhof gehört zur Familie des VNP. Unter diesem Dach setzen sich Verein, Stiftung und die Unternehmen der GmbH für den Erhalt und die Entwicklung der Kulturlandschaft Lüneburger Heide ein.

Während dieser Arbeit entstehen die vielfältigsten Produkte. Angefangen bei Mahdgut aus der Heide, Brenn- und Bauholz bis hin zu Lebensmitteln. Der VNP ist in allen Bereichen bemüht, Stoffkreisläufe entstehen zu lassen und Inwertsetzung zu betreiben.

In die Entwicklung unserer Produkte fließt die gesamte Fachkompetenz aller Bereiche aus dem VNP ein: Bauern, Schäfer, Imker, Förster, Tischler und Köche zeigen sowohl ihr ganzes handwerkliches Können als auch ihre Liebe zur Region, wenn ein echtes Heidländer-Produkt entsteht.

Nur ausgewählte Produkte dürfen den "Heidländer" tragen. Transparenz, Qualität, Regionalität und Saisonalität stehen für uns an oberster Stelle.



Vorspeisen und Suppen

Gebratene Rehleber
auf buntem Apfel-Linsensalat mit feinem Frisée



€ 17,50

Mousse von geräucherter Heideforelle
mit geröstetem Vollkornbrot und einem Feldsalat in Vinaigrette



€ 19,50

Bunter Herbstsalat mit gerösteten Kernen

wahlweise mit:

Balsamico-Dressing *oder* Johannisbeervinaigrette

klein	€ 8,50
groß	€ 13,50

Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
vegetarisch



klein	€ 9,50
groß	€ 11,50

Kastanien-Selleriesuppe mit Kerbel

klein	€ 10,50
groß	€ 12,50

Kraftbrühe vom Wilseder Roten Rind
mit Kräutern, Gemüse, Dörrobst,
Grießklößchen und Filetstreifen



klein	€ 12,50
als Hauptgericht	€ 18,50



Hauptgänge

Cordon bleu vom Frischlingsrücken
mit Rahmsteckrüben, Rotweinschalotten und Gnocchi



€ 33,50

Heidschnuckenknipp
mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet



€ 19,50

Gebratenes Zanderfilet
mit krossem Speck auf Rahmsauerkraut und Kräuterkartoffeln

€ 31,00

Wildentenbrust, rosa gebraten, mit Preiselbeerjus,
Porree, gelber Beete und Haselnussspätzle



€ 28,50

Sauerbraten von der Heidschnucke
mit Rosinensauce, Rahmwirsing und Kartoffelklößen



€ 29,50

Filetsteak vom Wilseder Roten Rind, 220g
mit Kartoffel-Selleriepüree, Portweinjus und Zwiebelconfit



€ 39,00



Fleischlos

Geschmorter Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernpesto und bunten Kartoffeln
vegan



€ 21,00

Der süße Abschluss

Gebrannte Lebkuchencreme
mit pochierter Rotweibirne



€ 12,50

Geeistes Quittengelee
mit Mandeleis, Buchweizenküchlein
und Buchweizenkrokant



€ 13,50



Exklusiv für unseren Nachwuchs

*(Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir die Kindergerichte
ausschließlich für Kinder bis 12 Jahren anbieten)*

Eierpfannkuchen
mit Apfelmus, Früchten und Smarties € 6,50

Nudeln mit Tomatensauce € 7,50

Hähnchenschnitzel
mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln *oder* Pommes frites € 9,50

Portion Pommes frites € 4,00
Portion Mayonnaise oder Ketchup € 0,50

