

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.

Angefangen 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:**

Landschlachterei Meyer in Behringen

Metzgerei Frischkorn in Eyendorf

Kartoffeln und Bauernkäse von Lahde in Heber

Eier vom Jürshof Soltau



Allergene Wir halten eine vollständig „gekennzeichnete“ 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

Marinierter Stangenspargel mit Kräutersalat
Wachtelei und Büsumer Krabben



€ 19,50

Vitello tonnato vom Heidschnuckenrücken
mit Zitronenfilets
Kapernfrüchten und geschmolzenen Tomaten



€ 18,50

Bunter Frühlingssalat mit gerösteten Kernen
wahlweise mit:

Balsamico-Dressing *oder* Johannisbeervinaigrette

klein € 8,50
groß € 13,50

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln
vegetarisch



klein € 9,50
groß € 11,00

Rahmsuppe von frischen Kräutern mit krossem Speck

klein € 11,00
groß € 13,50



Hauptgänge

Portion Heidespargel mit Kräuterkartoffeln
dazu zerlassene Butter und Sauce Hollandaise



€ 22,50

wahlweise mit:

Katenschinken

€ 27,00

gebeizter Lachsforelle

€ 28,50

rosa gebratenem Wildschweinerücken

€ 36,50

paniertem Landschweinerücken

€ 29,00

Heidschnuckenknipp
mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet



€ 19,50

Gedämpftes Bachsaiblingsfilet
mit Safransauce, Artischocken
grünem Spargel und Tomaten, serviert mit Reis

€ 28,00

Geschmorte Heidschnuckenkeule
in Balsamicojus mit buntem Frühlingsgemüse
und Rosmarinkartoffeln



€ 29,50

Gebratene Maispouardenbrust
mit Morchelrahmsauce, Zuckerschoten und Bandnudeln

€ 26,50

Wildschwein in Rotweinaspik
mit Remouladensauce, Zwiebelconfit und Bratkartoffeln



€ 23,00



Fleischlos

Buchweizenbratling mit Spinat und Ziegenfrischkäse
auf pikantem Tomatenstew
vegetarisch



€ 22,50

Der süße Abschluss

Karamellierter Buchweizenkaiserschmarrn
mit Nüssen, Preiselbeeren und Sauerrahmeis



€ 13,50

Rhabarber-Orangengrütze
mit Ingwer-Panna cotta und Pistazieneis

€ 12,50



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 Möhengemüse und Salzkartoffeln *oder* Pommes frites € 9,50


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








Landhaus Haverbeckhof
VNP-Naturpark GmbH




 [05198 98980](tel:0519898980)

 [05198 9898-18](tel:05198989818)

 info@haverbeckhof.de

 www.haverbeckhof.de

 Niederhaverbeck 2 | 29646 Bispingen

