

# *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**

**Gemüsehandel Bahn**

**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 hausgebeizter Lachsforelle  
Dill-Senfsauce und einem Kräutersalat € 21,00

Vitello tonnato vom Wildschweinrücken  
mit Kapernäpfeln, Zitronenfilets, Kerbel und Pinienkernen



€ 19,50

Bunter Frühlingssalat mit gerösteten Kernen

*wahlweise mit:*

Balsamico-Dressing, Johannisbeervinaigrette  
oder Holunderblüten-Frischkäsedressing

klein € 8,50  
groß € 14,50

Kräuterrahmsuppe  
mit Büsumer Krabben

klein € 11,50  
groß € 14,50



# Hauptgänge

Gebratene Maispouardenbrust in Morchelrahmsauce  
mit Zuckerschoten und Bandnudeln



€ 27,50

Heidschnuckenknipp  
mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet



€ 19,50

Gebratenes Zanderfilet  
auf buntem Spargelragout, mit Tomaten und Kartoffeln

€ 28,50

Rehrücken - rosa gebraten – mit gegrilltem Pancetta  
Portweinjus, grünem Spargel und Gnocchi



€ 39,00

Geschmorte Heidschnuckenkeule in Balsamicojus  
mit Mairübchen, Bohnen, Artischocken und Frühlingszwiebeln  
dazu Rosmarinkartoffeln



€ 29,50

# Fleischlos


Buchweizenblini  
gefüllt mit einem buntem Gemüseragout  
in Holunderblütensauce  
*vegetarisch*



€ 22,00



## Zeit für Spargel

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln <i>vegetarisch</i>	klein	€ 9,50
	groß	€ 11,50
Portion Heidespargel mit Sauce Hollandaise zerlassener Butter, und Kräuterkartoffeln		€ 24,50
<i>wahlweise mit:</i> Katenschinken		€ 28,50
Rinderfiletsteak (220g Rohgewicht)		€ 44,00
paniertem Schweinerückensteak		€ 32,00

## Der süße Abschluss

Rhabarber-Orangengrütze mit Mascarponeeis	€ 12,50
Zitronentarte mit Pistazieneis und Granatapfel	€ 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

