



Herzlich Willkommen im Landhaus Haverbeckhof

Liebe Gäste,

als Teil des VNP 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 genussliche Augenblicke aus dem Alltag zu entführen.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden.

LANDHAUS
HAVERBECKHOF



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

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.

Nur ausgewählte Produkte dürfen das Heidländer-Symbol tragen.

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.

Transparenz, Qualität, Regionalität und Saisonalität stehen für uns an oberster Stelle.



Allergene

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

Speisen

VORSPEISEN & SUPPEN

Mariniertes Ochsenbäckchen mit Schalotten,

Äpfeln, Kräutern, Kürbis und altem Balsamico

19,50 €

Pescaccio von Lachsforelle und Zander

mit Sauerrahm, Zitrone, Olivenciabatta und Frisee



18,50 €

Bunter Herbstsalat mit gerösteten Kernen,

Kresse und Buchweizencroutons

wahlweise mit:

Balsamico-Dressing

oder Johannisbeer-Vinaigrette



klein

8,50 €

groß

14,50 €

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

und gerösteten Kürbiskernen

vegetarisch



klein

8,50 €

groß

11,50 €

Kastanien-Selleriesuppe mit weißem Portwein

und getrüffelter Kerbelsahne

klein

9,50 €

groß

12,50 €

HAUPTGÄNGE

Wildentenbrust, rosa gebraten, auf Rahmwirsing

mit Holunderjus und kleinen Kartoffelklößen



26,00 €

Gedämpftes Wallerfilet mit Meerrettichsauce, Äpfeln,

Rote-Beete-Buchweizenrisotto und Lauchzwiebeln



28,00 €

Heidschnuckenknipp mit Gewürzgurke,

Bratkartoffeln und einem Salatbouquet



19,50 €

Geschmorte Wildschweinkeule in Balsamicojus

mit Dörrobst, Pastinaken und Buchweizen-Mehlbüdel



29,50 €

Sous vide gegarte Heidschnuckenschulter und

Heidschnuckenbratwurst auf Rahmsteckrüben

mit Thymianjus und Gnocchi



28,50 €

Kalbs-Entrecôte mit Portweinjus, Zwiebelmarmelade

gelber Beete, Sellerie und Rosmarinkartoffeln



34,00 €

Vegetarisch

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Kürbiskernpesto

Kandierte Ingwer und bunten Kartoffeln



22,00 €

Servicegebühr Beilagenwechsel

1,50 €

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Nougat-Charlotte mit Brandy-Creme

13,50 €

und kandierten Kastanien

Zwetschgenröster mit Haselnusseis

13,50 €

und weißer Schokoladen-Crème brûlée

EXKLUSIV FÜR UNSEREN NACHWUCHS

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

Eierpfannkuchen	6,50 €
mit Apfelmus, Früchten und Smarties	
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 €

Getränke

APERITIF

Lillet Wildberry ⁵ , 17,0 % vol.	0,2 l	8,30 €
Aperol Spritz ^{2,5,10} , 11,0 % vol.	0,2 l	8,30 €
Prosecco ^{5,10} , 12,0 % vol.	0,1 l	5,60 €
Martini Bianco ^{5,10} , 14,4 % vol.	5 cl	5,50 €
Sherry dry ⁵ /medium ⁵ , 15,0 % vol.	5 cl	5,30 €

WASSER

Naturquell (spritzig/ still)	0,7 l	6,70 €
<i>Das Wasser vom VNP für die Heide</i>	0,5 l	4,90 €
Lütts Wildes Mineralwasser	0,75 l	8,40 €
	0,33 l	4,10 €
Lütts Stilles Mineralwasser	0,75 l	8,40 €
	0,33 l	4,10 €

SAFT

Orangensaft	0,3 l	4,40 €
	0,4 l	4,70 €
Apfelsaft	0,3 l	4,20 €
	0,4 l	4,60 €

NEKTAR

Bananennektar ^{7,8} , Maracujanektar ^{7,8}	0,3 l	4,10 €
Johannisbeernektar, Kirschnektar	0,4 l	4,90 €
Säfte und Nektare als Schorle	0,3 l	3,70 €
	0,4 l	4,50 €

Zusatzstoffe

Die deklarationspflichtigen
Zusatzstoffe finden Sie auf der
letzten Seite.

LÜTT'S LANDLUST

Rhabarber, Holunderblüte	0,33 l	4,40 €
Schöne Helene, Quitte		

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,9} , Fanta ^{2,7} , Sprite	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{6,7,8} , Tonic ⁶ , Ginger Ale ²	0,2 l	3,80 €

FASSBIER

Detmolder herb, 4,8 % vol.	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,00 €
Detmolder Thusnelda, 4,8 % vol.	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,00 €
Detmolder Landbier, 4,8 % vol.	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,00 €
Alster	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,00 €

FLASCHENBIER

Maisel's Weisse Hefeweizen, 5,1 % vol.	0,5 l	5,80 €
Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,80 €
Detmolder Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Detmolder Thusnelda, 4,8%vol.	0,33 l	4,00 €

OFFENE WEISSWEINE

2025er Grauburgunder⁵
Spätlese – trocken, 13,0% vol.
Weingut Dürk
Rheinhessen, Deutschland

0,2 l

7,80 €

2025er Weißburgunder⁵
QbA – trocken, 13,0% vol.
Weingut Pfannebecker
Rheinhessen, Deutschland

0,2 l

7,30 €

2024er Riesling⁵
QbA – feinherb, 11,0% vol.
Weingut Kloster Eberbach
Rheingau, Deutschland

0,2 l

8,30 €

2025er Sauvignac⁵
Trocken, 12,5%vol.
Weingut Dürk
Rheinhessen, Deutschland

0,2 l

8,10 €

OFFENE ROTWEINE

2025er Spätburgunder⁵
QbA – feinherb, 12,0% vol.
Weingut Lergenmüller
Pfalz, Deutschland

0,2 l

8,10 €

2025er Merlot⁵
AOP – trocken, 13,0% vol.
Kellerei Cheval d'ôr
Languedoc-Roussillon / Frankreich

0,2 l

7,40 €

2024er Lemberger⁵
QbA – trocken, 13,0% vol.
Weingut Ellwanger
Württemberg, Deutschland

0,2 l

9,90 €

OFFENER ROSÉWEIN

2024er Blauer Portugieser Rosé⁵
QbA – feinherb, 10,5% vol.
Weingut Markus Pfaffmann
Pfalz, Deutschland

0,2 l

7,40 €

FLASCHENWEINE WEISS

2025er Grauburgunder⁵

Spätlese – trocken, 13,0 % vol.

Weingut Dürk

Rheinhessen, Deutschland

0,75 l

26,00 €

Am Gaumen besticht er durch saftige Birnen- und Bananenaromen mit zarten Nussbouquet. Der angenehme Schmelz und die zurückhaltende Säure zeigen Tiefe und Komplexität im Nachhall.

2025er Constanzia Sauvignon Blanc⁵

Trocken, 13,0 % vol.

Weingut Buitenverwachting

Western Cape, Südafrika

0,75 l

38,00 €

Sein Bouquet erinnert an grüne Feigen, mit einem Hauch von Stachelbeere und grüner Paprika. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm trocken und vollmundig, mit einem delikaten, langanhaltenden Abgang.

2025er Sauvignac⁵

trocken, 12,5%vol.

Weingut Dürk

Rheinhessen, Deutschland

0,75 l

27,50 €

Vielfältiger Geschmack der an grüne Paprika, schwarze Johannisbeeren und Zitrusfrüchte erinnert. Das sanfte Bouquet macht ihn zu einem perfekten Begleiter

FLASCHENWEINE WEISS

2023er Scheurebe^s

QbA – trocken, 12,0 % vol.

Weingut Lergenmüller

Pfalz, Deutschland

0,75 l

29,50 €

Sehr aromatisch mit klarer und feinsaftig animierender Fruchtigkeit. Schlanker Körper mit Spannung am Gaumen. Langes, fruchtiges und blumiges Finale

2023er Grüner Veltliner Federspiel^s

Regionaltypischer Qualitätswein – trocken, 12,5 % vol.

Domäne Wachau

Wachau, Niederösterreich

0,75 l

34,00 €

Pfeffrig und fruchtig ist er ein vielseitiger Begleiter. Mittengewichtig am Gaumen und mit pikanter Säure, ist er sehr harmonisch, mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, subtil und würzig.

2025er Riesling^s

QbA – trocken, 12,0 % vol.

Weingut Spreitzer

Rheingau, Deutschland

0,75 l

39,50 €

Animierende Fruchtigkeit, mit Birne, Apfel, Pfirsich und hellen Blüten. Fester Körper mit Kraft und einem Hauch Extraktsüße, Kräutermaniertheit und Apfelschalen im Finale.

FLASCHENWEINE ROT

2024er Lemberger⁵

QbA – trocken, 13,0 % vol.

Weingut Ellwanger

Württemberg, Deutschland

0,75 l

36,00 €

Waldbeeraroma mit Kräuterwürze und etwas Vanille. Klar und feinsaftig. Lebendig und frisch mit samtigen Tanninen, viel Tiefe und einem langen Finale von frischen Beeren.

2023er Villa Antinori rosso⁵

IGT – trocken, 13,5 % vol.

Weingut Antinori

Toskana, Italien

0,75 l

58,00 €

Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaume. 12 Monate reift er im Barrique und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche. Dadurch setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.

2022er Valpolicella Classico superiore⁵

DOC – trocken, 12,5 % vol.

Weingut Speri

Venetien, Italien

0,75 l

43,00 €

Er zeichnet sich durch ein würziges Bouquet mit Noten von reifen Früchten aus. 24 Monate im Tonneaux gereift, präsentiert er sich mit einer bemerkenswerten Eleganz und Komplexität.

2025er Malbec du Clos⁵

AOC – trocken, 13,5 % vol.

Weingut Baldes

Cahors, Frankreich

0,75 l

35,50 €

Leicht würziges Bouquet mit frischen Noten von dunklen Beeren. Der Geschmack ist sehr saftig lebendig, mit toller Säurefrische, die Frucht und Würze des Bouquets auch am Gaumen jede Menge Schwung verleiht.

FLASCHENWEINE ROT

2025er Centurio Primitivo⁵

0,75 l

29,00 €

IGT – trocken, 13,0 % vol.

Weingut San Marzano

Apulien, Italien

Verführerischer Duft von dunklen Beeren. Dieser Wein präsentiert sich mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidig feinem Tannin. Unverwechselbarer Charakter, der die Seele des ursprünglichen Apuliens einfängt.

2022er Altos Ibericos Tempranillo⁵

0,75 l

38,00 €

DOCa – trocken, 13,5 % vol.

Weingut Miguel Torres

Rioja, Spanien

Ein konzentrierter, strukturierter Wein mit fruchtigem Bouquet und frischer Säure. Durch die Lagerung im Holzfass, besitzt er einen langen Nachhall und vielversprechendes Potenzial, welches zur Entfaltung kommt.

2021er Syrah Seduzione⁵

0,75 l

33,00 €

DOC – trocken, 13,5 % vol.

Weingut Bosco del Merlo

Venetien, Italien

Ein Intensiver Rotwein mit granatroten Reflexen. Der Duft birgt Noten von roten Früchten, wie schwarze Johannisbeere oder Sauerkirsche. Schön und frisch, mit einem Hauch von Lakritze. Die Reifung im Holzfass verleiht dem Wein Weichheit.

DIGESTIF

Ramazzotti ² , 30 % vol.	4 cl	5,10 €
Grappa Nonino moscato ⁵ , 41 % vol.	2 cl	6,40 €
Remy Martin V.S.O.P ^{5,10} ., 40 % vol.	2 cl	6,40 €
Absolut Vodka, 40%vol.	2 cl	3,90 €

OBSTBRÄNDE/-GEISTE

Lantenhammer Williams Birne, 35 % vol.	2 cl	5,20 €
Lantenhammer Himbeer, 40 % vol.	2 cl	5,20 €
Lantenhammer Haselnuss, 42 % vol.	2 cl	5,20 €

WHISKY

Johnnie Walker Red Label ² , 40 % vol.	4 cl	5,50 €
Glenfiddich Single Malt 15 Jahre ² , 40 % vol.	4 cl	13,90 €

LIKÖRE

Sambuca, 40 % vol.	2 cl	4,20 €
--------------------	------	--------

REGIONALE SPIRITUOSEN

Heidegeist, 50 % vol.	2 cl	4,20 €
Ratzeputz ² , 58 % vol.	2 cl	4,20 €
„108er“ <i>Heidegeist trifft Ratzeputz</i>	2 cl	4,30 €
Heidländer Buchweizenbrand, 40 % vol.	2 cl	4,20 €
Dr. B´s wundersamer Heidegin, 43 % vol.	4 cl	9,70 €
Dr. B´s weicher Heidewachholder, 32 % vol.	4 cl	8,60 €

AUS DEM HAUSE BRUNS

„Schwarzes Schaf“, 22 % vol. <i>Unser Hausschnaps mit fruchtigem Brombeeraroma</i>	2 cl	3,80 €
Bruns Nusslikör, 28 % vol.	2 cl	3,80 €
Nuss mit Wumms, 38 % vol. <i>Nusslikör aus Destillaten</i>	2 cl	4,30 €
Nuss Flow, 19%vol. Sahnelikör mit Nussdestillaten	2 cl	4,90 €
Bruns 42er, 42 % vol. <i>Kräuterlikör aus Destillaten</i>	2 cl	4,30 €
Wümme Aquavit Vitae, 40 % vol.	2 cl	4,30 €

LONGDRINKS

Dr. B´s wundersamer Heidegin, 43 % vol.	4 cl	11,30 €
Absolut Vodka, 40 % vol.	4 cl	8,60 €
Havanna 3 Años ² , 40 % vol.	4 cl	8,60 €
Johnnie Walker Red Label ² , 40 % vol.	4 cl	8,60 €

*Alle Longdrinks werden in 0,2l ausgeschenkt,
wahlweise mit Softdrinks oder Saft/Nektar.*

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme	3,70 €
Pott Kaffee Creme	4,20 €
Milchkaffee	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,30 €
Espresso	3,60 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Heiße Schokolade	4,80 €
Glas Tee	4,40 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee Kräuterharmonie (Bio), Rooibos Vanille (Bio), Kamille (Bio), Pfefferminze (Bio), Waldbeere, Super Fruitea (Saisonware) Früchtetee mit Superfood Açaí, Granatapfel und Heidelbeeren	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Die gesetzlichen Bestimmungen des Verbraucherschutzes schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen und Getränke vor, die sogenannte Allergene und Zusatzstoffe enthalten.

- 1 enthält Koffein
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Süßungsmittel Aspartam: enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 Süßungsmittel Acesulfam
- 5 enthält Sulfite
- 6 chininhaltig
- 7 mit Antioxidationsmittel
- 8 Ascorbinsäure
- 9 mit Phosphat
- 10 Schwefeldioxid