

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

Karamellierter Ziegenkäse und Heidschnuckenschinken
auf einem Mango-Bohnensalat mit Pfifferlingen



€ 19,50

Forellentatar im Artischockenboden
mit marinierten Zucchini-pagetti und Buchweizen



€ 19,00

Bunter Sommersalat mit gerösteten Kernen, Beeren und Kresse

wahlweise mit:

Balsamico-Dressing, Johannisbeervinaigrette
oder Holunderblüten-Frischkäsedressing

klein € 8,50

groß € 14,50

Sauerampfersuppe
mit Buchweizen-Crôutons

vegetarisch

klein € 8,50

groß € 11,50

Pfifferlingsrahmsuppe
mit weißem Portwein und Kerbel

klein € 12,50

groß € 15,50



Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust auf Bandnudeln in Vanillebutter mit Pfifferlingen und geschmolzenen Tomaten		€ 27,50
Heidschnuckenknipp mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet		€ 19,50
Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen, Schmorgurken in Rahm und Kräuterkartoffeln		€ 28,50
Rehrücken - rosa gebraten – mit gegrilltem Pancetta Portweinjus, grünem Spargel, Pfifferlingen und Gnocchi		€ 39,00
Geschmorte Heidschnuckenkeule in Balsamicojus mit Chorizo, Porree, Champignons und Rosmarinkartoffeln		€ 29,50
Roastbeef „kalt“ vom Wilseder Roten Rind mit Frankfurter Grüner Sauce, marinierten Gemüsen und Pilzen dazu Bratkartoffeln		€ 26,50

Fleischlos

Gratin von buntem Blumenkohl und Süßkartoffeln mit Petersilien-Cashewkruste <i>vegan</i>		€ 23,50
--	--	---------



Der süße Abschluss

Geeistes Erdbeersüppchen
mit Chili, Minze und Sauerrahmeis € 12,50

Mokka-Crème brûlée
mit karamellisierten Pfirsichen und Nougateis € 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

