

Rustikale Alternative für den „kleinen Hunger“

Sauerfleisch mit Remoulade
Gewürzgurke und Bratkartoffeln

€ 18,00

Der süße Abschluss

Rhabarber–Orangengrütze
mit Sauerrahmeis

€ 11,50

Mandel-Panna cotta
mit Mangosalat

€ 12,00



Vorspeisen und Suppen

Vitello tonnato vom Heidschnuckenrücken
mit Kapern, Zitronenfilets und Kräutern



€ 17,50

Ziegenkäsetatar
auf Orangen-Fenchelsalat

€ 15,00

Bunter Blattsalat
garniert mit Gurken, Tomaten, Kernen und Croutons

wahlweise mit:

Balsamico-Dressing *oder* Johannisbeervinaigrette

klein € 8,50
groß € 13,50

Kartoffel-Sauerkrautsuppe mit Majoran
vegan

klein € 8,50
groß € 10,50

Bärlauchcremesuppe mit knusprigem Speck

klein € 9,50
groß € 11,50



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

„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.



Hauptgänge

Pistazien-Piccata von der Poulardenbrust mit Balsamicojus und Tomaten-Gnocchi-Gemüse		€ 28,50
Heidschnuckenknipp mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salatbouquet		€ 19,50
Wildragout aus hiesiger Jagd mit frischen Pilzen, Brokkoli und Preiselbeerblini		€ 27,50
Rückensteak vom Duroc-Schwein mit Pfefferjus, buntem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln		€ 28,50
Gebratenes Filet von der Lachsforelle auf Spargelragout, dazu Heidekartoffeln		€ 31,50
Rinderzunge in Madeirasauce mit Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree		€ 28,00
Geschmorte Heidschnuckenkeule in Wacholdersauce mit jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln		€ 29,00

Fleischlos

Pasta mit Buchweizenbolognese Rucola und Parmesankäse <i>vegetarisch</i>		€ 21,00
--	---	---------

