

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 Bratzander mit Zwiebelmarmelade
und einem Feldsalat in Nussölvinaigrette € 17,50

Carpaccio vom Wilseder roten Rind
mit gerösteten Pinienkernen, Sauerrahm
geriebenem Parmesan und Salatbouquet



€ 17,50

Bunter Blattsalat
garniert mit Gurken, Tomaten, Kernen und Croutons

wahlweise mit:

Balsamico-Dressing *oder* Johannisbeervinaigrette

klein	€ 8,50
groß	€ 13,50

Karotten-Ingwersuppe mit Orangen und Kresse
vegetarisch

klein	€ 11,00
groß	€ 13,50

Rehessenz mit Portwein
Wachtelei, Kerbel, Tomate und Rehfilet



klein	€ 13,00
groß	€ 16,00



Hauptgänge

Zweierlei vom Wildhasen Ragout und rosa gebratener Rücken mit Cassis-Rotkraut und Kartoffelklößen	 HEIDLÄNDER	€ 27,00
Heidschnuckenknipp mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbouquet	 HEIDLÄNDER	€ 19,50
Entenbrust -rosa gebraten- mit Pumpnickel-Whiskysauce, Rahmschwarzwurzeln und Gnocchi		€ 28,50
Geschmorte Heidschnuckenkeule in Wachholderjus mit Champignons Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln	 HEIDLÄNDER	€ 29,50
Gebratenes Filet von der Lachsforelle mit Safransauce, Lauchgemüse und Reis		€ 29,00
Gekochte Ochsenbrust mit Kräutersauce Rübensgemüse und Heidekartoffeln	 HEIDLÄNDER	€ 26,50
Sauerfleisch mit Remoulade Gewürzgurke und Bratkartoffeln		€ 18,00



Fleischlos

Pasta mit Buchweizenbolognese
Rucola und geriebenem Parmesan
vegetarisch



€ 21,00

„Himmel und Erde“
Bratapfel – gefüllt mit Maronen, Couscous und Rosinen
dazu Kartoffel-Topinamburgemüse mit Apfelsauce
vegan



€ 22,50

Der süße Abschluss

Variation von Kokos und Ananas
und weißem Rum

€ 13,50

Zitronengras-Crème brûlée
mit Nougateis und Kumquats

€ 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

