

LANDHAUS
HAVERBECKHOF

*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





Heidländer - die Produktlinie des VNP

Der VNP widmet sich seit über 100 Jahren dem Erhalt und der Pflege seiner Flächen im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide und betreibt hier mit seiner GmbH auch gastronomische Betriebe.

Egal ob Zimmer, Restaurant oder Lebensmittel - wir legen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Wertigkeit, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen. Besondere Produkte erkennen Sie am „Heidländer“.

Probieren Sie Heidländer-Produkte in unseren Häusern und nehmen Sie einen Vorrat für zuhause mit.

HEIDSCHNUCKENPRODUKTE

Unser Heidschnuckenfleisch stammt ausschließlich aus den Herden des VNP. Im Naturschutzgebiet beweiden 6 Herden die Heideflächen und legen hierbei täglich 12 km im Durchschnitt zurück. Deshalb haben sie ein sehr zartes, fett- und cholesterinarmes Fleisch. Geschlachtet werden die Tiere nur wenige Kilometer von ihren Ställen entfernt in einer kleinen Landschlachtereier.

WILDPRODUKTE

Unsere Produkte von Reh-, Rot- und Schwarzwild stammen aus heimischen Revieren. Die Wildtiere werden sofort nachdem sie erlegt wurden in einen speziellen Betrieb zur Wildbretverarbeitung gefahren. Nach dem professionellen Zerwirken bekommt der VNP die Produkte küchenfertig zurück.



BUCHWEIZENMEHL

Buchweizen ist eine regionale Ackerfrucht, die auf den Flächen des VNP angebaut wird. Da wir auf Pestizide verzichten, können auf unseren Flächen neben den eigentlichen Ackerfrüchten auch bedrohte Ackerwildkräuter wie der Lämmersalat oder der Saathohlzahn wachsen.

VOM RIND

Zur Landschaftspflege laufen auf Koppeln am Radenbach, der Schwarzen Beeke, der Schmalen Aue sowie am Tütsberg ganzjährig Rinder der Rasse „Wilseder Rote“ und „Schwarzbunte Niederungsrinder“. Die Tiere stammen aus der eigenen Zucht. Dank ihrer Hufe und Zähne können die offenen Grünlandflächen erhalten werden, so dass auch wieder Vögel wie Großer Brachvogel oder Kiebitz einen Lebensraum finden. Alle weiblichen Rinder dürfen bei uns Kälber bekommen und diese mit ihrer Milch auf den Weiden aufziehen.

FORELLEN

Unsere Forellen werden im Wasser der Seeve am nördlichen Rand des Naturschutzgebietes gezüchtet.

ALLERGENE
WIR HALTEN EINE VOLLSTÄNDIG
„GEKENNZEICHNETE“ KARTE FÜR
SIE BEREIT. BITTE WENDEN SIE
SICH BEI BEDARF DIREKT AN
UNSER SERVICEPERSONAL.

Vorspeisen

Rote Beete-Rohkostsalat mit Nüssen, Lauchzwiebeln und karamellisiertem Ziegenkäse	€ 14,50
Hausgebeizte Lachsforelle mit Dill-Senfsauce und einem Salatbouquet in Vinaigrette	€ 15,50
Bunter Linsensalat mit frischen Kräutern, Äpfeln und gebratener Rehleber	€ 14,00
Bunter Blattsalat garniert mit Gurken, Tomaten, Weintrauben, Kernen und Croûtons mit Balsamico-Dressing oder Johannisbeer-Vinaigrette	
Klein	€ 8,50
Groß	€ 13,50

Suppen

Graupensuppe mit Backobst und Gemüsestreifen	
klein	€ 8,50
groß	€ 10,50
Kastanien-Selleriesuppe mit weißem Portwein	
klein	€ 9,00
groß	€ 11,00



Hauptgänge

Fasanenbrust im Salbei-Speckmantel mit Sauerkraut
Weintrauben, Pfeffersauce und Kartoffelpüree € 27,50



Heidschnuckenknipp
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salatbouquet € 19,50

Geschmortes Ochsenbäckchen in Balsamicojus
mit Rahmpastinaken und Gnocchi € 26,50



Heidschnuckenragout mit Pilzen,
Brokkoli und Preiselbeerpolenta € 26,50

Gedämpftes Saiblingsfilet auf Wurzelgemüsen
mit Meerrettichsauce und Kartoffeln € 27,00

Vegetarisch



Buchweizenpfannkuchen
gefüllt mit Wintergemüsen in Kräuterrahm € 23,50



Rustikale Alternative für den „kleinen Hunger“



Vesperplatte

mit regionalen Wurst- und Aufschnittspezialitäten
dazu Remouladensauce und Vollkornbrot

€ 19,50

Der süße Abschluss

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 9,00

Schokoladen Crème brûlée

mit kandierten Zitrusfrüchten

€ 12,00

Haselnusseis mit Nougat und Apfelkompott

€ 11,50



Exklusiv für den Nachwuchs

Eierpfannkuchen

mit Früchten, Schokosauce und Smarties

€ 6,50

Nudeln mit Tomatensauce

€ 7,50

Hähnchenschnitzel

mit Rübengemüse und Pommes frites

€ 9,50

Portion Pommes frites

€ 4,00

Portion Mayonnaise oder Ketchup

€ 0,50

„Frosti“

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne,
Schoko- oder Erdbeersauce und Smarties

€ 4,50

