

# Allergene

Gesetzliche Bestimmungen des Verbraucherschutzes schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen vor, die sogenannte Allergene enthalten.

Eine vollständige „gekennzeichnete“ Karte halten wir gern für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf direkt an unser Servicepersonal.

## *Köstlichkeiten für Daheim*

An unserer Hotelrezeption erhalten Sie  
einige regionale Köstlichkeiten  
sowie Souvenirs und Mitbringsel aus der Heide,  
wie zum Beispiel

Heideblütenhonig vom Imker  
sowie verschiedene Honigprodukte

Calluna Heidegin

„Heidländer“

Buchweizen - Mehl

Heidschnucken - Leberwurst

Heidschnucken - Knipp

Heidschnucken - Rotwurst

... und einiges mehr



# Suppen und Vorspeisen

Haverbecker Festtagssuppe  
mit feinem Gemüse / Rindfleischklößchen / Eierstich € 6,90

*vegan*

Sellerie-Apfel-Suppe mit lila Stroh € 6,50

Antipasti-Variation / Käse vom Bauern € 12,50

Bunter Blattsalat

mit Balsamico-Dijon-Dressing oder Preiselbeervinaigrette klein € 8,50  
mit gerösteten Kernen und Croutons groß € 13,50

*wahlweise mit:*

- Granatapfelkernen / gerösteten Walnüssen / mariniertem Fetakäse € 4,00
- frischen Früchten € 4,00
- gebratener Hähnchenbrust € 4,00



# „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.



# Hauptgang



Heidschnuckenrücken / Kräuterkruste  
Wacholdersauce / Rotwein-Schalotten / Kartoffel-Kürbispüree € 31,50



„Heidjer Teller“  
Heidschnuckenknipp / Heidschnuckenbratwurst  
Bratkartoffeln / Salat € 18,50

Maispouladenbrust  
Sauce / Erbsenpüree / Röstkartoffeln € 23,50

Schweinekrustenbraten  
Backobstsauce / Wirsinggemüse / Buchweizenspätzle € 20,50

Doradenfilet  
Weißweinsauce / geschwenkter Radiccio / Buchweizenrisotto € 25,90

# Fleischlos

*vegan*

Wirsingroulade gefüllt mit Kürbis & Nüssen  
Sauce / Zwiebel-Preiselbeerconfit / Röstkartoffeln € 18,50



## *Für unseren Nachwuchs*

Chicken - Nuggets und Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	€ 7,50
Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce	€ 7,00
Eierpfannkuchen Smarties / Früchte	€ 6,50

### ***Einige Ausflugstipps in der Region für Familien:***

*Abenteuerlabyrinth, Bispingen  
Battle Kart Arena, Bispingen  
Das verrückte Haus, Bispingen  
Heidekastell Iserhatsche, Bispingen  
SnowDome, Bispingen  
Heidepark, Soltau  
Serengetipark Hodenhagen  
Vogelpark Walsrode  
Wildpark Lüneburger Heide, Hanstedt  
Wildpark Schwarze Berge, Rosengarten*

*... und vieles mehr*



## *Der süße Abschluss*

Winterliche Schokoladentarte Orangen-Basilikumeis / Johannisbeerespuma	€ 12,50
Rote Grütze / Vanilleeis	€ 7,50
Internationale Käseauswahl Feigensenf / Trauben / geröstete Nüsse	€ 10,50

## *Beilagenänderung*

Lieber Gast, selbstverständlich können Sie auch gern Ihre Beilage anpassen oder ergänzen, hierfür erlauben wir uns wie folgt zu berechnen:

Bratkartoffeln zusätzlich	€ 3,90
Pommes frites zusätzlich	€ 3,90



# Gänseessen

## Vorspeise

*Klare Brühe mit Fleischklößchen und Gemüseeinlage*

## Hauptgang

*Teil von der Gans in Orangensauce  
Kartoffelklöße / Petersilienkartoffeln  
hausgemachter Apfelrotkohl / Mandelrosenkohl*

## Dessert

*Weißes Schokoladentarte mit Kürbissorbet*

**als 3-Gang Menü  
pro Person € 49,90**

**nur Hauptgang  
pro Person € 35,90**

**Ganze Gans ab 4 Personen – nur auf Vorbestellung!**

Unsere Gänse kommen vom Cassenshof in Inzmühlen.

