

Suppen und Vorspeisen

Antipasti-Variation
mariniertes Gemüse mit Nusspesto € 12,00
wahlweise mit Bauernkäse € 14,50



Heidschnuckenschinken
mit Kürbischutney und mariniertem Feldsalat € 15,50

Bunter Blattsalat
garniert mit Gurken, Tomaten, Weintrauben,
Kernen und Croutons
mit Balsamico-Dressing *oder* Johannisbeervinaigrette

klein	€ 8,50
groß	€ 13,50

wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust € 5,00

Steckrüben-Birnen-Ingwersuppe klein € 7,00
vegan groß € 9,50



Consommé vom „Wilseder Roten“-Rind klein € 7,00
mit bunter Einlage groß € 9,50



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



Heidschnuckenrücken rosa gebraten
mit Thymiankruste, Wacholderjus,
glasierten Pastinaken und cremiger Polenta

€ 35,00



Heidschnuckenknipp
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salatbouquet

€ 18,00



Heidschnuckenbratwürstchen
mit Wacholderjus, Rübengemüse und Kartoffel-Zwiebelpüree

€ 16,50



Wildragout
mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und Heidekartoffeln

€ 25,50

Wildentenbrust
mit Balsamicojus, Zwiebelconfit,
Kürbischutney und cremiger Polenta

€ 26,50

Schweinebraten vom Schinken
mit Dunkelbier-Backobstjus, Wirsing und Röstkartoffeln

€ 23,00



Heideforellenfilet
mit Fenchel-Orangengemüse und Buchweizenrisotto

€ 24,00

Fleischlos



Buchweizenbratling
mit veganer Jus, Zwiebelconfit und Wintergemüse

€ 22,50

vegan



Rustikale Alternative für den „kleinen Hunger“

Zwei Scheiben frisches, geröstetes Brot vom Schulbauernhof
mit Salat

wahlweise mit:

Katenschinken und zwei Spiegeleiern

€ 14,50

Bauernkäse und Tomate

€ 13,00

Der süße Abschluss

Rote Grütze / Vanilleeis

€ 8,50

Schokoladenküchlein

€ 12,50

mit Zwergorangenkompott und Heidehonig-Rosmarineis

Käseauswahl

mit Weintrauben, Walnüssen und Feigensenf

€ 10,90

Landhaus Haverbeckhof
Niederhaverbeck 2, 29646 Bispingen
info@haverbeckhof.de
Tel. 051989898-0

