



Wir haben uns, wie alle Restaurants der Regionalen Esskultur verpflichtet, 50 % der Zutaten aus der Region Lüneburger Heide zu beziehen. Originale Rezepte, alte Gemüsesorten und traditionelle Kochkunst gehen bei uns nicht verloren.

Die Gerichte, die diesen Kriterien entsprechen, finden Sie auf unserer Speisekarte mit dem Logo der Regionalen Esskultur gekennzeichnet.

Unsere Lieferanten:

Heidschnucke	Familie Wolters, Wittbeck
Fisch	Firma Mercato, Hamburg
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Rothe, Lüneburg Schlachtereie Dierksen, Hanstedt
Wild	Heimische Jäger
Kartoffeln	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
Eier, Blaubeeren	Bauernhof Menke, Hanstedt
Honig	Imkerei Martin Brandt, Hanstedt-Quarrendorf
Käse	Landkäserei Fehling, Drage



Liebe Gäste,

sollten Sie eine Allergie haben oder aus Überzeugung bestimmte Produkte nicht essen, dann geben Sie uns bei der Bestellung bitte einen Hinweis, damit wir Ihr Menü oder Gericht entsprechend umstellen können.



HeimatGenuss-Menü

Januar 2016

als Aperitif:

ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land



Gebackener Ziegenkäse

Betesalat | hausgemachtes Bratapfelchutney



Getrüffelte Kartoffelcremesuppe



Gebratene Schweinemedallions

Rahmspitzkohl | Schupfnudeln | Kräuterrahmsauce



Mousse au chocolat

Birnen-Mandelkompott | Zimt-Honigschmand

39.00

Wir bereiten auch gerne ein veganes Menü zu.

Pro Menü geht eine **Spende von € 2.00** an unsere Partner Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und Kinderhilfe Organtransplantation e.V. Für 4 Menüs erhalten Sie 200 Bonusringe im Rahmen des RinghotelsCard Gästebindungsprogrammes. Sammelkarten erhalten Sie im Restaurant.

Getränkeempfehlung:

Unser Hauscocktail

Apfelsaft | Birnensaft | Zimtsirup
ohne Alkohol mit Tonic Water 4.40
mit Alkohol mit Gin und Sekt 6.50

Hausgemachte Limonade

Himbeere
 Waldmeister
 Holunder
 0,3l 3.80

Vorspeisen



Parfait und gebackenes vom Ziegenkäse

Betesalat | hausgemachtes Bratapfelchutney 12.80

Tatar vom Heiderind

Zwiebeln | Kapern | Sardellen | Land-Ei
 Salat von Vierländer Deichwiesen 12.80

Hausgebeizter Lachs

Bete-Kartoffelpuffer | Sahnemeerrettich | Feldsalat 11.50

Suppen



Hanstedter Hochzeitssuppe

6.20

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne 6.50

Tagessuppe

5.80

Vom Grill

Rumpsteak vom Heiderind, dry aged 250g		31.50
Tomahawk vom Zevener Landschwein 300g		18.50
Entrecôte vom Heiderind, dry aged 250g		30.50
Rinderfilet vom Black Angus Rind 200g		32.50

Die Steaks werden mit zwei Beilagen und einer Sauce nach Wahl serviert.

Beilagen

Bohngemüse
Rahmspitzkohl
geschmorte Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln
Pommes frites
Ofenkartoffel / Kräuterquark

Saucen | Dips

Pfefferrahmsauce
Sauce Béarnaise
BBQ-Sauce
Kräuterbutter
Kürbisketchup

Chateaubriand vom Black Angus Rind 400g

buntes Gemüse aus Vierlanden | Bratkartoffeln | Kroketten
Champignons | geschmorte Tomate
Sauce Béarnaise | Kräuterbutter

2 Pers. 65.00

Fischgerichte

Fangfrische Forelle „blau“ oder „Müllerinart“

Heidekartoffeln | Kopfsalat in Rahm



19.50

Gebratenes Schollenfilet

Heidekartoffeln | Speck | Zwiebeln | Gartensalat

17.50

Rotbarschfilet

Steckrübengemüse | Senfkornsauce | Kartoffelstampf

19.50

Gebratenes Lachsfilet

Beetegemüse | Meerrettichschaum | Heidekartoffeln

20.80

Dies und Das



Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern

Tomate | Gewürzgurke 6.80

Roastbeef

Remouladensauce | Bratkartoffeln | gemischter Salat 18.50

Hausgemachte Grützwurst

Bratkartoffeln | Apfelmus 11.50

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | gemischter Salat 21.50

Currywurst

Pommes frites 7.50

Salatplatte der Saison

Ofenkartoffel Kräuterquark Rucoladressing oder Streuobstvinaigrette	10.80
mit gebratenen Scampi	Stück 2.00
mit gebratenen Putenbruststreifen	4.60

Brackeler Landbrot

mit Roastbeef	9.50
mit Schinken	6.40
mit Mettwurst / Käse	5.20

Heidschnuckenragout

Bohngemüse | Kroketten 12.50

Steckrübeneintopf in der Terrine

Kohlwurst | Pumpnickelcrunch 12.50

Dessert

Rote Grütze Vanilleeis		5.40
Mousse au chocolat Birnen- Mandelkompott Zimt- Honigschmand		7.50
Crème brûlée Zwetschgenkompott Walnusseis		7.80
Zwetschgensorbet Secco		6.80
Krokantbecher Vanilleeis Walnusseis Amaretto Krokantsahne		6.10
Gemischtes Eis 3 Kugeln ohne Sahne mit Sahne		4.50 5.00
Käseauswahl von der Landkäserei Fehling aus der Elbmarsch Brot Butter hausgemachtes Chutney Groß Klein		14.80 7.80

Bade- und Saunawelt



Hallenbad 9x6 m 27°C mit Gegenstromanlage, Nackenschwall, Wildquell und Sprudelbank, Erlebnisdusche mit Duft, Dampfbad 42 °C mit Aromazusatz, Biosauna 60°C mit Farblicht und Duft, große finnische Sauna 85°C im Freien, Ruheraum, große Liegewiese.
NEU: Fitnessraum mit hochwertigen Geräten der Firma Technogym

TÄGLICH geöffnet

von 7.00 bis 22.00 Uhr
dienstags von 8.00 bis 22.00 Uhr

Auch Sie, liebe Restaurantgäste, können das Hallenbad und die Saunen benutzen.

Preis pro Person: Schwimmen 9.00 / Schwimmen und Saunieren 16.00
Einzel-Frischwasser-Whirlpool 13 Min. 4.00

Detaillierte Informationen über 10er oder 20er Karten erhalten Sie gern an unserer Rezeption.



Refugium heißt mehr noch als Zuflucht und Rückzug. Der Begriff „Refugium“ hat noblen Klang und benennt ein Reich, aus dem Hektik, Stress und Sorgen ausgesperrt sind. Und genau das ist die Wellness- und Beautyoase im Sellhorn.

Treten Sie ein, Düfte und Aromen werden Sie tragen. Lassen Sie sich nach allen Regeln der Kunst pflegen, verwöhnen und streicheln. Kundige Hände lösen Knoten und Verspannungen aus Ihren Muskeln. Sie werden spüren, wie gut das alles tut.

Detaillierte Informationen über Anwendungen und Arrangements erhalten Sie von unseren Mitarbeiterinnen an der Rezeption.

Monatsangebot Januar:
Basenpeeling und Basenbad
50 Min. - 45.00