



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:

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

<b>Rumpsteak vom Heiderind, dry aged 250g</b>		31.50
<b>Tomahawk vom Zevener Landschwein 300g</b>		18.50
<b>Entrecôte vom Heiderind, dry aged 250g</b>		30.50
<b>Rinderfilet vom Black Angus Rind 200g</b>		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  
mit gebratenen Scampi

Stück

10.80

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

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

## Bade- und Saunawelt



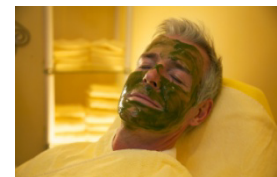
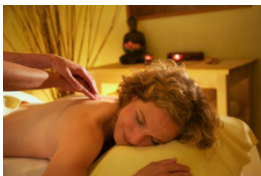
Hallenbad 9x6 m 27°C mit Gegenstromanlage, Nackenschwall, Wildquell und Sprudelbank, Erlebnisdusche mit Duft, Dampfbad 42 °C mit Aromazusatz, Biosauna 60°C mit Farblicht und Duft, große finnische Sauna 85°C im Freien, Ruheraum, große Liegewiese.  
**NEU:** Fitnessraum mit hochwertigen Geräten der Firma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