

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM TÜTSBERG !

Wir freuen uns, Sie heute als Gast
bei uns begrüßen zu dürfen
und hoffen, dass es uns gelingen wird,
Sie für ein paar genüssliche Augenblicke
aus dem Alltag zu entführen.

Wir wünschen Ihnen
ein paar unvergessliche Stunden.

Sehr geehrter Gast,
gesetzliche Bestimmungen des Verbraucherschutzes
schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen vor, die
sogenannte Allergene enthalten. Dies sind zum
Beispiel Gluten, Krebstiere, Schalenfrüchte, Soja,
Lupinen uva. Eine vollständige „gekennzeichnete“
Karte halten wir im Restaurant für Sie bereit.



HEIDLÄNDER



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.

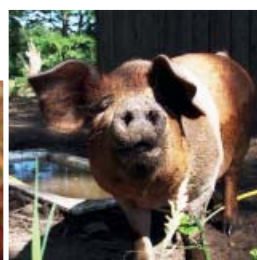
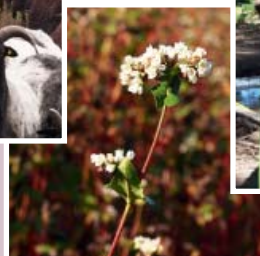
Egal ob Zimmer, Restaurant oder Lebensmittel - wir legen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Wertigkeit, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen. Probieren Sie Heidländer-Produkte in unseren Häusern und nehmen Sie einen Vorrat für zuhause mit.

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.

SCHWEINESPEZIALITÄTEN

Im Wilseder Hutewald halten wir eine kleine Herde von Rotbunten-Husumer Schweinen. Sie können hier nach Schweinelust im Boden graben und sich im Schlamm suhlen. Saisonal bekommen Sie bei uns Produkte aus dem Fleisch der alten Haustierrassen, das dank der vielen Bewegung fein marmoriert ist.

KAFFEE

Gemeinsam mit dem Meisterröster Erik Brockholz aus Hamburg haben wir besondere Kaffeemischungen für Sie entwickelt.

VORSPEISEN UND SUPPEN

Waldpilzconsommé

mit kleinem Gemüse und Steinpilzklößchen

€ 6,90

Kürbis-Ingwersüppchen

mit Öl, Kernen und Kresse

€ 5,90

Knackiger Gartensalat

mit gerösteten Kernen und Croûtons

€ 6,90



Roastbeef von der Heidschnucke und
Tatar von der geräucherten Heideforelle,
an Zwiebel-Preiselbeer-Portwein-Marmelade,
Feldsalat mit Mandelpesto

€ 12,50

Ziegenkäsetarte mit gepickelter Beete

Sesam-Honighippe und Pesto

€ 12,50



KLASSIKER VOM TÜTSBERG

„Brotzeit“

frisch geröstetes Sauerteigbrot bunt garniert
mit Katenschinken und 2 Spiegeleier € 11,50

oder

mit Kräuterbutter, gebackenem Pak Choi
und Beetevariation (vegetarisch) € 9,50

Großer Salatteller mit Balsamicodressing,
Kernen, Croûtons, Früchten und Baguette
mit gebratener Wildleber € 13,50

oder

mit gebratener Entenbrust € 16,50



Heidschnuckenknipp

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Salat
€ 14,50



Hausgemachtes Wildsauerfleisch

mit Bratkartoffeln, Remoulade und kleinem Salat
€ 16,90

Schnitzel vom Landschwein

mit Kartoffel-Specksalat, Blattsalate
und Balsamicodressing
€ 15,90



HAUPTGERICHTE

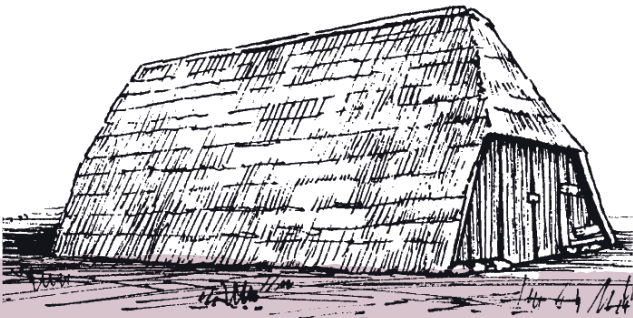
Confierte **Duroc-Schweineschulter**
mit Steckrüben-Frischkäsepüree und Fondantkartoffeln
€ 18,90

Rosa gebratene **Entenbrust** und
gebackene **Praline aus der Entenkeule**
an Kirschrotkohl, Kartoffelkrapfen und Calvadosjus
€ 22,50

„Fondantkartoffeln“ bezeichnen
in Butter und
Brühe gebackene
Kartoffeln

Zwiebelrostbraten
mit Honig-Perlzwiebeln und
cremigem Kartoffelpüree
€ 18,50

Karpfenfilet aus heimischen Teichen
(nahezu Grätenfrei)
mit Senfkohl-Champignon-Gemüse
und Butterkartoffeln
€ 19,50



AUS DER EIGENEN HERDE



Gebratenes **Heidschnuckenfilet**
auf Kartoffel-Blutwurstpüree mit Apfelfcroûtons
2 Filets € 13,50 / 4 Filets € 23,50



„Naturpark-Teller“
Heidschnuckenbratwürstchen
mit Kartoffelschnee, Champignon-Zwiebel-Gemüse
Klein € 10,90 / Groß € 13,50



Heidschnuckenragout
mit Rahmwirsing und Heidekartoffeln
€ 17,50



Gepökelte **Heidschnuckenhüfte und -knacker**
mit traditionell geschmortem Grünkohl
und Heidedrillingen
€ 19,50



Rosa gebratener **Heidschnuckenrücken**
unter der Steinpilzkruste
mit Steckerübenpüree und Buchweizengrütze
€ 26,50

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.



FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Buchweizen-Käse-Kräuter-Strudel
mit knackigem Wintergemüse und Pesto

€ 16,50

Kichererbsenbratling
auf Kürbis-Cocosragout und Pak Choi

(vegan)

€ 16,50



DER SÜSSE SCHLUSS

Weißer Schokoladentarte trifft Preiselbeersorbet
auf Zwergorangenkompott
€ 9,50

Marillen-Quarkknödel
mit Zwetschkenkompott und Kürbis-Zimtsorbet
€ 8,50

Grütze von Roten Beeren
mit Vanilleeis
€ 4,20

Internationale **Weichkäseauswahl**
mit Trauben, Feigensenf, Butter und Brot
€ 8,50

Unser Dessertwein

Heaven on Earth, edelsüß
*Südafrika, Stellar Organics, Cape Town,
Fair Trade und BIO*

Den Himmel auf Erden verspricht dieser
zauberhafte Süßwein. Die Muskattrauben
werden auf einem Bett von Rooibos
getrocknet und konzentriert.

0,375 l 26,00 €
0,05 l 5,90 €

