

## VORSPEISEN UND SUPPEN



### **Brühe vom Wilseder Roten Rind**

pikant gewürzt mit Ingwer, Zitronengras und Koriander,  
als Einlage Buchweizen und Shiitakepilze

7,80 €

### **Spinatcrèmesüppchen**

mit getrockneten Tomaten und Croûtons

6,80 €

### **Knackiger Gartensalat**

mit gerösteten Kernen, Croûtons und Balsamico-Dressing

9,50 €



### **Tütsberger Antipasti Variation**

mariniertes Gemüse, Käse vom Bauern,  
Heidländer-Schinken, Salami und Baguette

15,80 € / zum Teilen 16,80 €

### **Bratkartoffel-Paprika-Currycrème**

mit Blattsalat, Kräuteröl und gebackenem Blumenkohl

14,50 €



## **KLASSIKER VOM TÜTSBERG**

### **Schnitzel vom Landschwein**

mit Kartoffel-Specksalat, buntem Blattsalat  
und Zitronen-Buttermilch-Dressing

21,90 €

### **Brotzeit**

frisch geröstetes Holzofenbrot bunt garniert

wahlweise mit:

- Käse vom Bauern
- Katenschinken und 2 Spiegeleiern

16,50 €

### **Saure Sülze vom Landschwein**

mit Salatbeilage, Remoulade und Bratkartoffeln

17,50 €

### **Großer Salatteller**

mit Balsamico-Dressing, Kernen, Croûtons, Früchten und Baguette

wahlweise mit:

- gebratene Hähnchenbrust
- Falafel und Kichererbsen

18,50 €





## HAUPTGÄNGE

### **„Boeuf Bourguignon“**

saftig in Rotwein geschmorte Teile vom „Wilseder Roten Rind“ mit Schalotten und Pilzen dekoriert, dazu Kartoffelpüree

26,50 €

### **Rumpsteak von der deutschen Färs 250 g**

auf Zuckerschoten-Tomatengemüse mit Bratensauce und Röstkartoffeln

32,50 €

### **Kotelett vom Durocschwein 350g**

unter einer Senfkruste mit Coleslaw, grünem Spargel und Kartoffelecken

29,50 €

### **Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste**

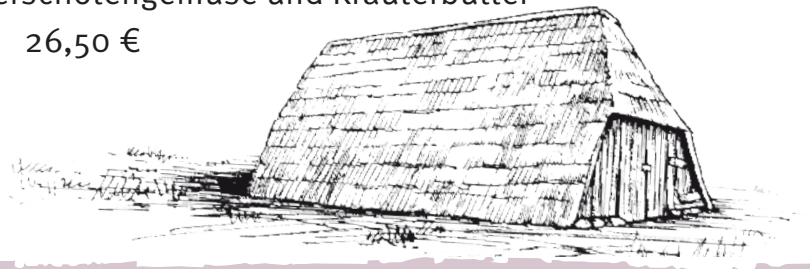
auf mediterranem Gemüse mit Süßkartoffelgnocchi und Rucola

21,50 €

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

mit Kartoffelpüree, Zuckerschotengemüse und Kräuterbutter

26,50 €



## HEIDLÄNDER-GERICHTE



### Heidschnuckenknipp

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salat

18,50 €



### Naturpark-Teller

Heidschnuckenbratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Zwiebel-Pilzgemüse

Kleine Portion 18,50 €

Große Portion 19,90 €



### Rosa gebratener Heidschnuckenrücken

unter einer Kräuterkruste auf Blumenkohl-Ziegenkäse-Risotto

mit Süßkartoffelgnocchi

34,50 €



### Heidschnuckenleber, knusprig gebraten

auf Zwiebel-Preiselbeer-Marmelade, Bohnen und Kartoffelpüree

19,50 €

All unsere Heidschnucken-, Wild- und Rindfleischprodukte stammen aus den Herden und Jagdgebieten des VNP.

Im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide beweiden 6 Heidschnuckenherden des VNP die Heideflächen und legen hierbei jeden Tag durchschnittlich 12 km zurück.

Die Wilseder Roten Rinder sind ganzjährig draußen in den Großviehbeweidungsgebieten unterwegs.

Der VNP vermarktet seine Produkte unter der Marke „Heidländer“.



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### **Blumenkohl-Ziegenkäse-Risotto**

mit gebackenem Blumenkohl und Zuckerschoten

21,50 €

### **Veganes Ragout von Sojaflocken auf Pappardelle**

mit geschmorten Tomaten, Knoblauch, Sellerie,  
mariniertem Gemüse und Rucola

18,50 €

## DER SÜSSE SCHLUSS

### **Tütsberger Dessertzauber**

Weißes Schokoladen-Thymian-Törtchen und Stachelbeersorbet  
auf Mango-Currysauce

14,50 €

### **Grütze von roten Beeren**

mit Vanilleeis

6,50 €

### **Internationale Weichkäseauswahl**

mit Trauben, Feigensenf und Brot

12,50 €