

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, Schalen-
früchte, Soja, Lupinen uva.

1 Glutenhaltiges Getreide	8 Milch und Milcherzeugnisse
2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
3 Eier und Eierzeugnisse	10 Senf und Senferzeugnisse
4 Fisch und Fischerzeugnisse	11 Sesam und Sesamerzeugnisse
5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	12 Lupine und Lupinenerzeugnisse
6 Soja und Sojaerzeugnisse	13 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)
7 Schalenfrüchte (Nüsse)	14 Schwefeldioxid und Sulfit

IHRE GASTGEBER

UNSER SERVICETEAM

Kerstin Knüttel (Restaurantleitung)
Jan Dohrmann (Stellv. Restaurantleitung)
Diana Kribus und Sabine Lawrenz
Stephan Jungemann und Bianca Lyß
Petra Scheller und Ferreschteh Razawi
Kina Hagemann (Auszubildende)

UNSERE KÜCHENCREW

Nils Henning (Küchenchef)
Christoph Garus und Axel Hardt
Roman Donhauser und Fernandec Kleinschmidt

REZEPTION

Mandy Brauner, Michaela Witt
und Julia Fricke

UNSERE FLEISSIGEN HÄNDE

HINTER DEN KULISSEN

Ines Tockhorn und Stefanie Wahlers
Jessica Timm und Barbara Lorenzyk





Heidländer – die Produktlinie des VNP

Der VNP widmet sich seit über 115 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 zu Hause 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

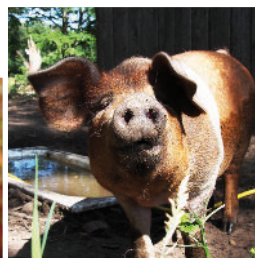
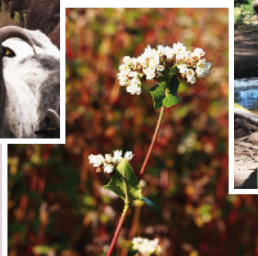
Unsere Produkte von Reh-, Rot- und Schwarzwild stammen aus heimischen Revieren. Die Wildtiere werden sofort nachdem sie erlegt wurden in einen speziellen Betrieb zur Wildbretverarbeitung gefahren. Nach dem professionellen Zerwirken bekommt der VNP die Produkte küchenfertig zurück.

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

Auf unserem Schulbauernhof in Wilsede halten wir eine kleine Herde glücklicher Schweine, einer Kreuzung aus Edelschwein und Duroc. Sie dürfen nach Herzenslust im Boden wühlen und sich im Schlamm suhlen. Saisonal bieten wir Produkte aus ihrem Fleisch an, das durch die viele Bewegung fein marmoriert und besonders aromatisch ist.





VORSPEISEN UND SUPPEN

Klare Rinderpower vom Wilseder Roten ^{1, 8, 9, 11}

kleines Gemüse / Buchweizen-Spätzli / Kräuter

8,90 €

Blumenkohl-Crèmesüppchen ^{1, 9}

Tahini / marinierter Apfel / Sesam Hippe

8,50 €

Knackiger Gartensalat ^{1, 7, 10}

hausgemachtes Balsamico Dressing / Gurke und Tomate /
Kerne und Croûtons

8,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln ^{10, 13}

gepickelte gelbe Ringelbeete / Ruccola mit Yuzu Vinaigrette /
gepuffter Buchweizen

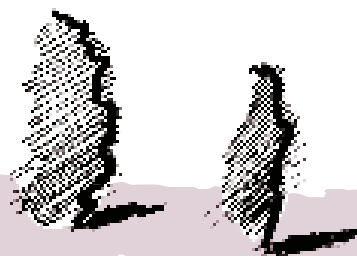
€ 17,50

Hausgemachte Antipasti von gegrilltem mariniertem Gemüse ^{1, 10}

Salami und Schinken / Käse von Bauer Lahde / marinierte Blattsalate

Für 1 Person 15,90 €

Für 2 Personen 19,90 €



KLASSIKER VOM TÜTSBERG

Brotzeit ^{1, 3, 10, 14}

frisch geröstetes Holzofenbrot bunt garniert /
Katenschinken / 2 Spiegeleier

17,50 €

Großer Salatteller ^{1, 6, 10, 11}

Bunte Blattsalate / Balsamico-Dressing /
Tomaten / Gurken / Kerne / Croûtons

wahlweise mit:

- Gebratene Hähnchenbrust
- Gebackene Falafeln (4 Stück)

18,90 €

Schnitzel vom Landschwein ^{1, 3, 9, 10, 14}

Kartoffel-Specksalat / buntem Blattsalat / Preiselbeer-Dressing

22,90 €

Maishähnchenkeule sous-vide gegart ^{8, 9, 10}

Cremige Limetten-Polenta / Erbsen / mariniertes Rucola

25,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet ^{1, 3, 4, 7, 8, 9}

tomatisierter Gemüse-Fisch-Sud mit gerösteten Mandeln /
Meeresspargel / Orzo / Liebstöckel-Öl

28,50 €

Geschmortes Wildragout aus eigener Jagd ^{1, 8, 9, 14}

glasierteres buntes Wurzelgemüse / Kartoffel-Thymian-Terrine /
Priselbeer-Schmand

27,90 €



HEIDLÄNDER-GERICHTE



Heidschnuckenknipp^{1, 9, 14}

Bratkartoffeln / Gewürzgurke / Salat

19,50 €

Was ist eigentlich Knipp?

Knipp ist eine Grützwurst von unserer Heidschnucke.



Naturpark-Teller^{9, 14}

Heidschnuckenbratwürstchen /
Kartoffelschnee / Zwiebel-Champignongemüse

Kleine Portion 18,90 €

Große Portion 20,90 €



Rosa gebratener Heidschnuckenrücken^{1, 8, 9}

Kohlrabi roh mariniert und in Butter geschwenkt /
Kartoffel-Thymian-Terrine / Rotweinsauce

36,50 €



Geschmorte Heidschnuckenkeule^{1, 8, 9, 14}

Speck-Bohngengemüse / Heidekartoffeln / Rotweinsauce

29,80 €



Zart geschmortes vom „Wilseder Roten Rind“^{1, 7, 8, 9}

glasiertes buntes Wurzelgemüse / Schmorsauce / Sauerteig-Brotchip

27,90 €

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

Warme mediterrane Oso-Pfanne ^{1, 3, 7, 8, 10}

Blattspinat-Salat / Passionsfrucht-Balsamico

20,50 €

Veganes buntes Linsencurry ^{5, 6, 9, 11}

Kokosmilch / Tandoori / frische Kräuter / frittiertes Linsenbrot

20,90 €



DER SÜSSE SCHLUSS

Hausgemachtes Mousse im Weckgläschen mit Früchten ⁸

6,00 €

Grütze von Roten Waldbeeren ⁸

Vanilleeis

7,50 €

Erdbeer-Joghurt-Parfait ^{1, 7, 8}

Vanille-Quark-Gnocchi

11,50 €

Norddeutsche Käseauswahl ^{1, 7, 8}

Passionsfruchtchutney

14,50 €



FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Ich weiß nicht

Schnitzel
mit Pommes und Gemüse
dazu Ketchup oder Mayo ^{1,5}
7,30€

Irgendwas

Nudeln mit Tomatensoße ¹
5,50 €

Ist mir egal

Portion Pommes
mit Ketchup oder Mayo
4,30€

Ich mag das nicht

2 Kartoffelpuffer
mit Apfelmuß ⁵
6,90€

Ich will das nicht

6er Nuggets mit Pommes
dazu Ketchup oder Mayo ^{1,}
³
7,50€

Ich bin Olaf

Kugel Eis nach
Wahl mit Sahne Scho-
kosauce und Smarties ^{1, 5, 8}
2,30€

Vanille, Schoko, Erdbeer,
Walnuss, Stracciatella
oder Zitrone