

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.



VORSPEISEN UND SUPPEN

Rinderkraftbrühe vom Wilseder Rotem Rind

mit gefülltem Crêpe und kleinem Gemüse

€ 7,80

Kürbissüppchen mit geräucherter Heideforelle

dazu Kürbiskernöl, Kerne und Sahnemeerrettich

€ 8,50

Knackiger Gartensalat

mit gerösteten Kernen, Croûtons und Balsamico-Dressing

€ 8,90



Tütsberger Antipasti Variation

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

€ 15,50

Im Haus gebeizte Lachsforelle

an Feldsalat, mit Meerrettichsauce und Kartoffelplätzchen

€ 14,50



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Gebackener Kürbis auf Kichererbsenmousse

mit Roter Beete-Kräuterschmand

€ 21,50

„Szegediner“ Gulasch von Sojaflocken

mit fermentiertem Spitzkohl und Drillingen

€ 24,50

KLASSIKER VOM TÜTSBERG

Brotzeit

Frisch geröstetes Holzofenbrot bunt garniert
mit Katenschinken und 2 Spiegeleiern

€ 15,90

Großer Salatteller

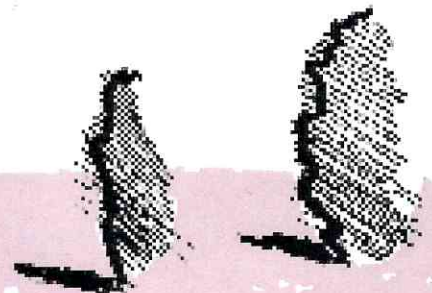
mit Balsamico-Dressing, Kernen, Croûtons, Früchten,
gebratener Hähnchenbrust und Baguette

€ 18,50

Schnitzel vom Landschwein

mit Kartoffel-Specksalat, buntem Blattsalat
und Balsamico-Dressing

€ 21,90



HAUPTGÄNGE

Braten vom Durocschwein

gefüllt mit Backpflaumen und Zwiebeln in Süßholzsauce
auf Kartoffel-Kürbispüree mit sautiertem Rosenkohl

€ 24,50

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust

gefüllt mit Maronen und Kräutern
auf Rahmwirsing und Macairekartoffeln

€ 28,50

Rib-Eye-Steak ca. 300 g

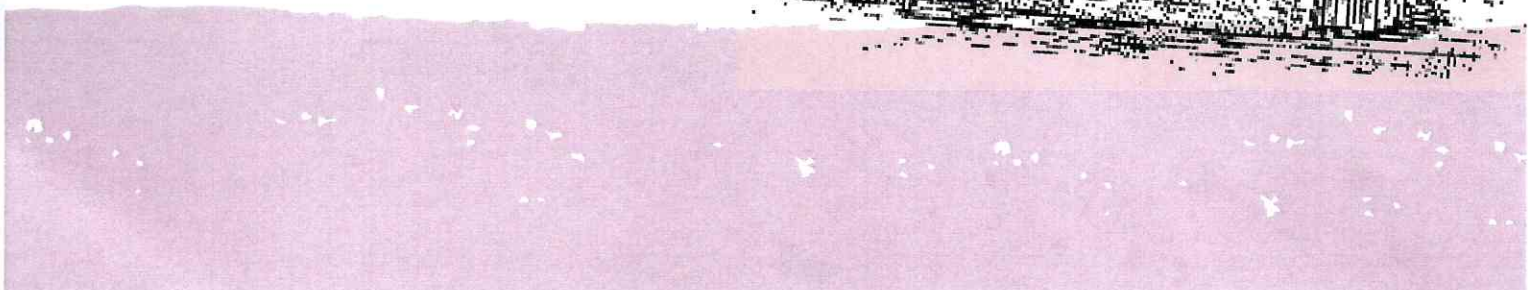
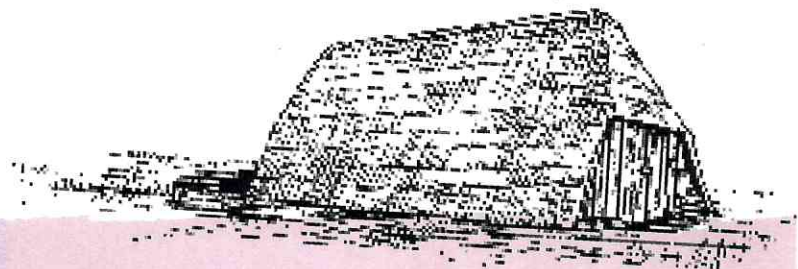
auf Bratenjus mit Gemüsegratin,
geschwenktem Römersalat und Parmesanchips

€ 34,50

Filet vom Saibling

an gebuttertem Wintergemüse
mit körniger Senfsauce und Kartoffelgratin

€ 28,50



HEIDLÄNDER-GERICHTE



Heidschnuckenknipp

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salat

€ 18,50



Naturpark-Teller

Heidschnuckenbratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Zwiebel-Pilzgemüse

Kleine Portion € 17,90

Große Portion € 19,50



Rosa gebratener Heidschnuckenrücken

unter einer Zwiebel-Senfkruste auf Rahmwirsing

mit Macairekartoffeln

€ 34,50



Sauerbraten vom Wilseder Rotem Rind

mit Süßholzsauce, Kartoffelkloß und Rotkohl

€ 24,50

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“.



DER SÜSSE SCHLUSS

Tütsberger Dessertzauber

Milchrahmstrudel, Pistazienmousse,
Knubberkirschparfait

€ 14,50

Grütze von roten Beeren

mit Vanilleeis

€ 6,50

Internationale Weichkäseauswahl

mit Trauben, Feigensenf und Brot

€ 11,50

