

MITTAGSKARTE

12 - 15.30 UHR

SAISON- EMPFEHLUNG



Kartoffel-Sauerampfer-Süppchen

mit Schnittlauch und Croûtons 6,80 €

Rosmarinkartoffeln

mit Kräuterdip und kleinem Salat 12,50 €



Tütsberger Antipasti-Variation

Mariniertes Gemüse, Römersalat,
Käse vom Bauern, „Heidländer“-Schinken,
Salami und Baguette 15,20 €



Zart geschmorte Heidschnuckenkeule

mit Wacholdersauce, Speckbohnen
und Heidedrillingen 25,50 €



Heidjer-Stulle

Sauerteigbrot mit Heidländer-
Katenschinken und Spiegelei 15,50 €



Naturparkteller

Hausgemachte Heidschnuckenbratwürstchen
mit Kartoffelschnee und Zwiebel-Pilzgemüse
..... klein 17,90 €
..... groß 19,50 €



Heidschnuckenknipp

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und kleinem Salat 18,50 €



Wildragout aus heimischem Forst

mit Rotweinsauce, Kartoffelkloß
und sautiertem Spitzkohl 23,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

unter Kräuterkruste,
mit Tomatenrisotto und Rucola 19,50 €

Schnitzel vom Landschwein in Knusperpanade

mit Kartoffel-Specksalat und knackigem Salat
mit Zitronen-Buttermilch-Dressing 19,90 €

Kotelett vom Durocschwein 350g

knusprig gegrillt mit Kräuterbutter,
buntem Rübengemüse und
Béchamelkartoffeln 27,50 €



Heidländer Burger

Saftiger Rinder-Patty vom Wilseder Roten mit
Zwiebelmarmelade, Käse und Gurken
im Buchweizenbrötchen,
dazu Kartoffelecken 19,50 €

Ganze Heideforelle knusprig gebraten

mit Kräuterbutter, Heidekartoffeln und
Salat mit Zitronen-Buttermilch-Dressing 22,50 €



Buchweizen-Preiselbeer-Spätzle

mit jungem Blattspinat, roten Zwiebeln,
getrockneten Preiselbeeren und Parmesan ... 18,50 €

AUS UNSERER SALATBAR

Kleiner Gartensalat

mit Balsamico Dressing,
gerösteten Kernen und Croûtons 9,50 €

Salat-Bowl mit ganzem Buchweizen,

Honigmelone, Tomaten, Gurken, Rucola,
Kernen, marinierten Bohnenkernen,
Karotten mit Orangen mariniert und Käse 16,50 €

Großer Gartensalat

bunt garniert, mit Balsamico Dressing,
Kernen und Croûtons,
wahlweise mit:
- Hähnchenbrust oder
- Heidschnuckenleber
..... 17,50 €

DESSERT

Grütze von roten Beeren

mit Vanilleeis 6,50 €

1 Kugel Eis 1,40 €

Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade,
Erdbeere, Zitrone, Walnuss, Stracciatella

Portion Sahne 0,70 €

HEISS UND KALT



Tasse Kaffee 3,50 €

Pott Kaffee 4,50 €

Milchkaffee 5,50 €

Cappuccino 4,20 €

Latte Macchiato 5,50 €

Espresso 3,50 €

Doppelter Espresso 4,10 €

Tasse Schokolade ohne Sahne 4,50 €

Tasse Schokolade mit Sahne 4,80 €

Großes Glas Tee 4,90 €

Unsere Teesorten: Darjeeling, Assam,
Earl Grey, Grüner Tee, Roiboos Vanille, Rote Früchte,
Kräutertee, Pfefferminztee, Grüner Tee, und Grüner
Tee mit Mango-Aroma

Eiskaffee 5,50 €

Eisschokolade 5,50 €

KUCHENANGEBOT

1 Stück Blechkuchen ab 3,80 €

1 Stück Torte ab 5,50 €

Portion Sahne 0,70 €

Schauen Sie bitte auf unserer Tafel oder fragen Sie
unser Servicepersonal nach unserem aktuellen
Angebot an Kuchen und Torten.

PRICKELNDES

Moritz Prosecco.....	0,1 l.....	6,50 €
Chardonnay Sekt.....	0,1 l.....	7,50 €
Aperol Spritz.....	0,2 l.....	7,50 €
Apfelspekt mit Rosenduft (alkoholfrei).....	0,1 l.....	5,50 €

WEINAUSWAHL

Weiß: Sommersemester Cuvée, QbA, trocken.....	0,2 l.....	9,00 €
.....	0,75 l ..	29,50 €
Rosé: Spätburgunder Studier, Pfalz, QbA, trocken.....	0,2 l.....	8,50 €
.....	0,75 l ..	29,50 €
Rot: Matura Rotwein Cuvée, QbA, trocken.....	0,2 l.....	9,50 €
.....	0,75 l ..	31,50 €

ALKOHOLFREIES

Schorle „Lütts Landlust“ aus Direktsaft: Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Holunderblüte.....	0,33 l	4,80 €
Bio-Schorle „Völkel“: Apfel, Rhabarber.....	0,5 l.....	6,90 €
Lütts Wasser wild oder still.....	0,25 l	3,20 €
.....	0,50 l	3,80 €
.....	0,75 l	6,20 €
Vaihinger Säfte: Orange, Banane, Kirsche, Apfel.....	0,2 l.....	3,80 €
als Schorle.....	0,4 l.....	5,80 €
Heidländer-Apfelsaft naturtrüb	0,2 l.....	3,80 €
(saisonbedingt und nach Verfügbarkeit).....	0,4 l.....	5,90 €
.....	0,7 l.....	9,50 €
als Schorle.....	0,4 l.....	5,30 €

FRISCH VOM FASS

Detmolder		
Landbier dunkel oder „Thusnelda“ Pils.....	0,3 l.....	4,20 €
.....	0,4 l.....	5,50 €
Veltins Pils.....	0,3 l.....	4,50 €
.....	0,4 l.....	5,60 €
Alster.....	0,3 l.....	3,90 €
.....	0,4 l.....	4,90 €
Maisel's Hefeweizen.....	0,3 l.....	4,50 €
.....	0,5 l.....	6,50 €

AUS DER FLASCHE

Detmolder „Thusnelda“ Pils.....	0,33 l	3,90 €
Maisel's Hefe alkoholfrei.....	0,5 l.....	5,50 €
Veltins Pils alkoholfrei.....	0,33 l	3,90 €
Malzbier.....	0,33 l	3,50 €



Das Naturschutzgebiet Lüneburger Heide – ob blühende Erika, verwunschene Birkenwälder, herbstgoldene Lichtungen oder schneebedeckte hügelige Weiten – zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Inmitten dieser einzigartigen Natur liegt in absoluter Alleinlage der Hof Tütsberg. Seine historischen Gebäude mit fast 500-jähriger Geschichte beherbergen das von der VNP-Naturpark GmbH betriebene Hotel Hof Tütsberg. Idylle und Romantik lassen Sie schon bei Ihrer Ankunft den Stress des Alltags vergessen.

Erleben Sie die Tütsberg-Philosophie „Lebendig ländlich“ in unserem **Restaurant**: die moderne, kreative Landküche aus regionalen und VNP-eigenen Produkten besticht durch ihre Frische und Qualität. Lassen Sie Ihren Aufenthalt unvergesslich werden – wir verwöhnen Sie mit Natürlichkeit und Charme.

Endlich Durchatmen und die Zeit genießen. Unsere individuell eingerichteten **Komfort-, Doppel- und Einzelzimmer** sind in dem reetgedeckten Haupthaus von 1592 und den Gästehäusern „Witte-Haus“ und „Appel-Haus“ untergebracht. Fünf **Ferienwohnungen** bieten wir Ihnen im „Leute-Haus“ an. Genießen Sie die einmalige Atmosphäre der verschiedenartigen Zimmer von romantisch-modern bis ländlich-rustikal.

Hotel Hof Tütsberg

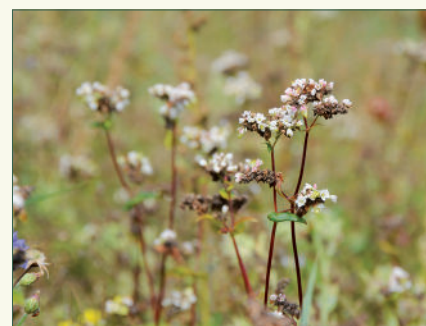
Inhaber: VNP-Naturpark GmbH
29640 Schneverdingen
Telefon 0 51 99 / 900 • info@tuetsberg.de
www.tuetsberg.de



Noch eine Besonderheit: der **VNP-Landschaftspflegehof**. Als ökologischer Landbau-Betrieb nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet der VNP ca. 5.500 ha Land – der größte Bio-Landwirt in der Heide. Dazu gehört der Anbau von Buchweizen, Roggen und Dinkel sowie die Haltung von 6 Heidschnuckenherden mit ca. 2.500 Muttertieren – damit die Heide als Kulturlandschaft bestehen bleibt, wie wir sie kennen und lieben.



Heidschnucken im Brunautal



Buchweizenblüte



Dülmener Pferde



Weißflog-Blick



Herzlich willkommen!
Schön, dass wir Sie verwöhnen dürfen!



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. Besondere Produkte erkennen Sie am „Heidländer“.

VON DER HEIDSCHNUCKE

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.

VOM RIND

Zur Landschaftspflege laufen auf Koppeln am Radenbach, der Schwarzen Beeke, der Schmalen Aue sowie am Tütsberg ganzjährig Rinder der Rasse „Wilseder Rote“ und „Schwarzbunte Niederungsrinder“. Die Tiere stammen aus der eigenen Zucht. Dank ihrer Hufe und Zähne können die offenen Grünlandflächen erhalten werden, so dass auch wieder Vögel wie Großer Brachvogel oder Kiebitz einen Lebensraum finden. Alle weiblichen Rinder dürfen bei uns Kälber bekommen und diese mit ihrer Milch auf den Weiden aufziehen.

FORELLEN

Unsere Forellen werden im Wasser der Seeve am nördlichen Rand des Naturschutzgebietes in Wörme gezüchtet.