

Wir haben uns, wie alle Restaurants der Regionalen Esskultur verpflichtet, 50 % der Zutaten aus der Region Lüneburger Heide zu beziehen. Originale Rezepte, alte Gemüsesorten und traditionelle Kochkunst gehen bei uns nicht verloren.

Die Gerichte, die diesen Kriterien entsprechen, finden Sie auf unserer Speisekarte mit dem Logo der Regionalen Esskultur gekennzeichnet.



Unsere Lieferanten:

Heidschnucke	Naturschutzpark Lüneburger Heide
Fisch	Firma Delta Fisch, Hamburg
Forellen	Forellenzucht Benecke, Wörme
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachtereie Dierksen, Hanstedt
Wild	Heimische Jäger
Kartoffeln	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
Eier, Blaubeeren	Bauernhof Menke, Hanstedt
Honig	Imkerei Martin Brandt, Hanstedt-Quarrendorf
Käse	Landkäserei Fehling, Drage
Brot und Brötchen	Bäckerei Schröder, Brackel
Apfelsaft	Lehmann's Mostposten, Seevetal
Brände	Brennerei Gud-Brook, Winsen/Luhe Nordik Olland Edelbrennerei, Jork Heidegeist, Ratzeputz, Celle
Korn	Museumsbrennerei, Freilichtmuseum am Kiekeberg
Bier	Ratsherrn Brauerei, Hamburg

Liebe Gäste,
sollten Sie eine Allergie haben oder aus Überzeugung bestimmte Produkte nicht essen, dann geben Sie uns bei der Bestellung bitte einen Hinweis, damit wir Ihr Menü oder Gericht entsprechend umstellen können. Fragen Sie auch gern nach unserer Sonderkarte mit den gekennzeichneten Allergenen.



HeimatGenuss-Menü

April 2017

als Aperitif:

ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land



Gebackenes Hühnerei

Spinatsalat | Portwein-Blaubeermarinade
Brotcracker



Consommé vom Spargel

-am Tisch aufgegossen-
zweierlei Spargel | Ziegenkäse-Pumpnickelpraline



Lammrücken unter der Rosmarin-Senfkruste

zweierlei Bohnengemüse | Pilzflan
Buchenpilze | Birnenjus



Schmand-Bisquittörtchen

Rhabarberkompott | Karamelleis
Schokocrumble

39.00

Wir bereiten auch gerne ein veganes Menü zu.

Pro Menü geht eine **Spende von € 2.00** an unsere Partner Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und Kinderhilfe Organtransplantation e.V. Für 4 Menüs erhalten Sie 200 Bonusringe im Rahmen des RinghotelsCard Gästebindungsprogrammes. Sammelkarten erhalten Sie im Restaurant.

Getränkeempfehlung:

Unser Hauscocktail

Apfelsaft | Maracujasaft | Grapefruitsaft | Blue Curaçao-Sirup
ohne Alkohol mit Tonic Water 4.40
mit Alkohol mit Gin und Sekt 6.50

Hausgemachte Limonade

Himbeere
 Waldmeister
 Holunder
 0,3l 3.80

Vorspeisen



Rindercarpaccio

Wildkräutersalat | Deichkäse | Apfelvinaigrette 12.50

Gebratenes Saiblingsfilet

lauwarmer Kartoffel-Radieschensalat | Meerrettichschmand 12.50

Gebackener Ziegenkäse

Wildkräutersalat | Himbeervinaigrette 12.50

Suppen



Hanstedter Hochzeitssuppe

6.20

Spargelcremesuppe

7.20

Tagessuppe

5.80

Vom Grill

Schweinemedallions 200g



18.50

Rumpsteak vom Pommerschen Weiderind, dry aged 250g

32.50

Rinderfilet vom Pommerschen Weiderind 200g

33.50

Die Steaks werden mit zwei Beilagen und einer Sauce nach Wahl serviert.

Beilagen

Bohngemüse
geschmorte Zwiebeln
Bratkartoffeln
Pommes frites
Ofenkartoffel / Kräuterquark

Saucen | Dips

Pfefferrahmsauce
Sauce Béarnaise
Kräuterbutter

Chateaubriand vom Black Angus Rind 400g

buntes Gemüse aus Vierlanden | Bratkartoffeln | Kroketten
Champignons | geschmorte Tomate
Sauce Béarnaise | Kräuterbutter

2 Pers. 67.00

Köstliches aus Fluss und Seen

Forelle Blau oder nach Müllerinart

zerlassene Butter | Sahnemeerrettich | Heidekartoffeln
Kopfsalat in Rahm

19.50

Gebratenes Lachsfilet

Vierländer Karottengemüse | Heidekartoffeln | Seccoschaum

21.50

Gebratenes Skreifilet

Spitzkohl | Kartoffelstampf | Senfkornsauce

21.50

Muschelwochen im April erleben...

Vorspeisen

Salat von der Neuseeland Muschel

auf Wakamesalat | Aioli

12.80

Safran-Muschelcremesuppe

grüner Spargel

7.50

Hauptgänge

Miesmuscheln 500 g

im Weißweinsud | Bauernbrot

13.50

Spaghetti Vongole

Frühlingslauch | geschmorte Tomate

15.40

Risotto vom Wildkräutersalat

Venusmuschel

15.40

Dies und Das



Roastbeef

Remouladensauce | Bratkartoffeln | gemischter Salat 18.50

Hausgemachte Wildschwein-Grützwurst

Bratkartoffeln | Apfelmus 11.50

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | gemischter Salat 21.50

Currywurst vom Wildschwein

Himbeercurrysauce | Süßkartoffelpommes 10.50

Salatplatte der Saison

Ofenkartoffel | Kräuterquark | Rucoladressing oder Streuobstvinaigrette 10.80

mit gebratenen Putenbruststreifen 4.60

mit gebratenem Lachs 4.60

Brackeler Landbrot

mit Roastbeef 9.50




mit Schinken 6.40

mit Mettwurst / Käse 5.20

Sellhorn Burger

Vollkornbrötchen | 180g Rindfleisch | geschmorte Zwiebel
Brie | Preiselbeermarinade | Süßkartoffelpommes 14.80

Dessert

Rhabarbergrütze		
Vanilleeis		5.80
Crème brûlée		
Rhabarberkompott Joghurteis Waldmeisterschmand		7.80
Waldmeister-Sorbet		
Secco		6.80
Mousse au chocolat		
Sauerkirschkompott Vanillekrokantsauce		7.50
Krokantbecher		
Vanilleeis Walnusseis Amaretto Krokantsahne		6.10
Gemischtes Eis 3 Kugeln		
ohne Sahne		4.50
mit Sahne		5.00
Eis-Shake:		
Erdbeer Vanille Schokolade Rhabarber		6.50
Süßer Kaffee		
Tasse Kaffee, einfacher Espresso oder Cappuccino süße Kleinigkeit		3.90
Käseauswahl von der Landkäserei Fehling aus der Elbmarsch		
Brot Butter hausgemachtes Chutney		
Groß		14.80
Klein		7.80

Bade- und Saunawelt



Hallenbad 9x6 m 27°C mit Gegenstromanlage, Nackenschwall, Wildquell und Sprudelbank, Erlebnisdusche mit Duft, Dampfbad 42 °C mit Aromazusatz, Biosauna 60°C mit Farblicht und Duft, große finnische Sauna 85°C im Freien, Ruheraum, große Liegewiese.

NEU: Fitnessraum mit hochwertigen Geräten der Firma Technogym

TÄGLICH geöffnet

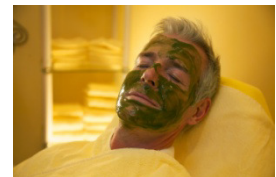
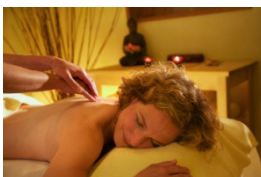
von 7.00 bis 22.00 Uhr

dienstags von 8.00 bis 22.00 Uhr

Auch Sie, liebe Restaurantgäste, können das Hallenbad und die Saunen benutzen.

Preis pro Person: Schwimmen 9.00 / Schwimmen und Saunieren 16.00
Einzel-Frischwasser-Whirlpool 13 Min. 4.00

Detaillierte Informationen über 10er oder 20er Karten erhalten Sie gern an unserer Rezeption.



Refugium heißt mehr noch als Zuflucht und Rückzug. Der Begriff „Refugium“ hat noblen Klang und benennt ein Reich, aus dem Hektik, Stress und Sorgen ausgesperrt sind. Und genau das ist die Wellness- und Beautyoase im Sellhorn.

Treten Sie ein, Düfte und Aromen werden Sie tragen. Lassen Sie sich nach allen Regeln der Kunst pflegen, verwöhnen und streicheln. Kundige Hände lösen Knoten und Verspannungen aus Ihren Muskeln. Sie werden spüren, wie gut das alles tut.

Detaillierte Informationen über Anwendungen und Arrangements erhalten Sie von unseren Mitarbeiterinnen an der Rezeption.

Monatsangebot April 2017:

Schöne Hände

Verwöhnen Sie auch mal Ihre Hände!

Feuchtigkeitsspendende Handmaske verwöhnt beanspruchte und trockene Hände und pflegt diese intensiv. Sie können im wahrsten Sinne des Wortes die Hände in den Schoß legen und sich entspannen, bis die Maske wirkt. Die Eigenenergie des Körpers wird aktiviert und edler Goldstaub verleiht der Haut ein luxuriöses Strahlen.

Bitte nehmen Sie sich ca. 25 min Zeit. Preis pro Anwendung 15.50 €.

Terminvereinbarung erforderlich !