

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 November 2017

als Aperitif:

ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land



Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

Sellerie | Walnuss | Feldsalat

Zwetschgenchutney



Steckrüben-Maronencremesuppe

Steinpilzravioli



Hausente

Rotkohl | Kartoffelkloß | Orangensauce



Schokoladen-Ravioli

Sauerkirschkompott | Vanilleschmand

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 | Birnensaft | Erdbeere
ohne Alkohol mit Tonic Water 4.50
mit Alkohol mit Gin und Sekt 6.50

Hausgemachte Limonade

Himbeere
 Waldmeister
 Holunder
 0,3l 3.90

Vorspeisen



Rindercarpaccio

Wildkräutersalat | Deichkäse | Senfkorn-Marinade 13.50

Schwarzer Pulled Gans Burger

Grünkohl | Sellerie | Zwetschgenmayonaise
 Haselnusspesto | Apfel 10.50

Karamellierter Ziegenkäse

Kürbis-Apfelsalat | Betecarpaccio | Haselnusspesto 12.50

Suppen



Hanstedter Hochzeitssuppe

6.80

Tagessuppe

5.80

Steckrüben-Maronencremesuppe

Steinpilzravioli 6.80

Vom Grill

Medaillons vom Landuro-Schwein 250g  21.50

Rumpsteak vom John Stone, dry aged 250g 32.50

Rinderfilet von Silver Fern Farms Neuseeland 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 von Neuseeland Silver Fern Farms 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

Grünkohl | Kartoffelstampf

21.50

Gebratenes Rotbarschfilet

Betegemüse | Rote Betepüree | Grünkohlpesto

18.50

Dies und Das

Roastbeef

Remouladensauce | Bratkartoffeln | gemischter Salat 19.50

Hausgemachte Wildschwein-Grützwurst

Bratkartoffeln | Apfelmus 13.50

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln | gemischter Salat 21.50

Currywurst vom Wildschwein

Zwetschgencurrysauce | Süßkartoffelpommes 11.50

Salatplatte der Saison

Ofenkartoffel | Kräuterquark | Rucoladressing oder Streuobstvinaigrette 11.80

mit gebratenen Putenbruststreifen 4.60

mit gebratenem Lachs 4.60

Brackeler Landbrot

mit Roastbeef 10.50

mit Schinken 7.50

mit Mettwurst / Käse 6.50

Sellhorn Burger

Vollkornbrötchen | 180g Rindfleisch | geschmorte Zwiebel | Reblochon
Kürbismayonnaise | Kürbischutney | Süßkartoffelpommes 15.60

Dessert

Schokoladen-Ravioli

Sauerkirschkompott | Vanilleschmand

7.80

Crème brûlée

Sauerkirschkompott | Walnusseis



7.80

Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

Zwetschgenkompott | Vanilleschmand

8.20

Sorbet vom grünen Apfel

Apfelsecco

6.80

Krokantbecher

Vanilleeis | Walnusseis | Amaretto | Krokantsahne

6.10

Gemischtes Eis 3 Kugeln

ohne Sahne

4.50

mit Sahne

5.00

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

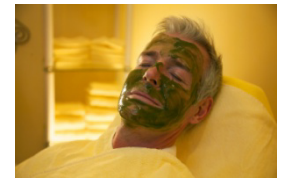
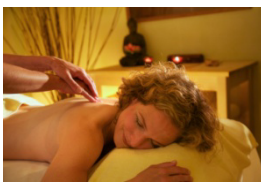
von 7.00 bis 22.00 Uhr

dienstags von 8.00 bis 22.00 Uhr

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

Preis pro Person: Schwimmen 9 € / Schwimmen und Saunieren 16 €
Einzel-Frischwasser-Whirlpool 13 Min. 4 €

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 November 2017:

Shiroabhyanga

(Kopf-Schulter-Nacken-Massage)

und anschließende

Infrarot-Wärmekabine (20 min)

Die Behandlung dauert ca. 45 Minuten.

Der Preis beträgt pro Behandlung 34 €.

Terminvereinbarung erforderlich !

Weitere Anwendungen finden Sie in unserer Broschüre „Wellness 2017“