

Dem Credo der Ringhotels folgend – „Echt HeimatGenuss erleben“ haben wir uns verpflichtet, die Zutaten aus unserer Heimat, der Region Lüneburger Heide zu beziehen.

Originale Rezepte, alte Gemüsesorten und traditionelle Kochkunst gehen bei uns nicht verloren.

Die Gerichte, die zu mehr als 60 % aus regionalen Zutaten zubereitet werden, finden Sie auf unserer Speisekarte mit dem Logo der Ringhotels gekennzeichnet.



### Unsere Lieferanten:

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

Februar 2018

*als Aperitif:*

**ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land**



### **Millefeuille vom Ziegenfrischkäse**

Tomate | Basilikum | Pesto  
Kräutersalat



### **Getrüffelte Selleriecremesuppe**



### **Gebratene Maispoularde**

Romanesco | Kartoffel-Safran-Püree  
Himbeer-Ingwer-Sauce



### **Gebrannte Crème**

Sauerrahmeis | Zwetschgenkompott

**39.00**

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 | Rhabarbersaft | Erdbeersirup

**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

### Heide-Vitello Tonnato

Wildschweintrüben | Heideforelle | Kapern | Kräutersalat

11.80

### Karamellisierte Ziegenkäse

Kürbis-Apfelsalat | Betecarpaccio | Haselnusspesto

12.50

## Suppen



### Hanstedter Hochzeitssuppe

6.80



### Tagessuppe

5.80

### Getrüffelte Selleriecremesuppe

8.50

## Vom Grill

<b>Rehrücken aus heimischem Revier 200g</b>		36.50
<b>Medaillons vom Landuro-Schwein 250g</b>		21.50
<b>Rumpsteak vom John Stone, dry aged 250g</b>		32.50
<b>Rinderfilet von Silver Fern Farms Neuseeland 200g</b>		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

### **Gebrautes Lachsfilet**

Grünkohl | Kartoffelstampf

22.50

### **Gebrautes Zanderfilet**

tomatisiertes Champagnerkraut | Kartoffelpüree

23.50

## 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**

Himbeercurrysauce | Süßkartoffelpommes 12.50

### **Salatplatte der Saison**

Ofenkartoffel | Kräuterquark | Rucoladressing oder Streuobstvinaigrette 11.80

mit gebratenen Putenbruststreifen 4.80

mit gebratenem Lachs 5.20

### **Brackeler Landbrot**

mit Roastbeef 12.50

mit Schinken 8.50

mit Mettwurst / Käse 6.80

### **Sellhorn Burger**

Vollkornbrötchen | 180g Rindfleisch | geschmorte Zwiebel

Brie | Preiselbeermayonnaise | Süßkartoffelpommes 15.60

## Dessert

### Schokoladen-Ravioli

Sauerkirschkompott | Vanilleschmand

7.80

### Crème brûlée

Sauerkirschkompott | Walnusseis



7.80

### Lauwarmes Schokoladen-Küchlein

Zwetschgenkompott | Vanilleschmand

8.20

### Sorbet von der Mandarine

Cointreau

6.80

### Krokantbecher

Vanilleeis | Walnusseis | Amaretto | Krokantsahne

6.80

### 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

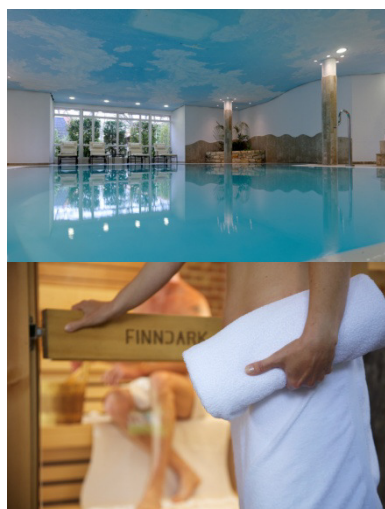
Groß

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**

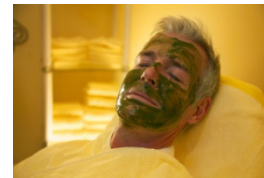
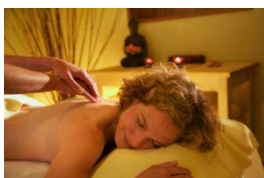
von 7.00 bis 22.00 Uhr

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 Februar 2018:**

#### **-Streichelzarte Haut- Ganzkörperpeeling mit Ziegenbuttercreme-Einreibung**

**Die Behandlung dauert ca. 30 Minuten.**

**Der Preis beträgt pro Behandlung 43 € (anstatt 48 €)**

Terminvereinbarung erforderlich !

Weitere Anwendungen finden Sie in unserer Broschüre „Wellness 2018“