SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

Speisekarte

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 Speisenkarte mit dem Logo der Ringhotels gekennzeichnet.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Unsere Lieferanten:

Heidschnucke	Naturschutzpark Lüneburger Heide
Fisch	Firma Delta Fisch, Hamburg
Forellen	Forellenzucht Wichmann, Wörme
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachterei Dierksen, Hanstedt
Spargel	Spargelhof Böther, Wohlenbüttel
Wild	Heimische Jäger
Kartoffeln	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
Eier	Cassenshof, Inzmühlen
Honig	Imkerei Stöckmann, Gödenstorf
Käse	Landkäserei Fehling, Drage
Brot und Brötchen	Bäckerei Schröder, Brackel I Bäckerei Weiß, Todtglüsingen
Apfelsaft	Obsthof Fick, Finkenwerder
Brände	Brennerei Gud-Brook, Winsen/Luhe Nordik Olland Edelbrennerei, Jork Heidegeist, Ratzeputz, Celle
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.

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

RINGHOTELS
Echt **Heimat**Genuss erleben

HeimatGenuss-Menü

April 2024

als Aperitif
ein Glas 0,1l Sekt

Gebackenes Heidesushi
Sojasauce I Cumberlandsauce
Buchweizen I Buchenpilze
Röstzwiebeln I Heidschnucke
16.50

Onsenei
Senfschaum I Babyspinat
Kartoffelcreme
17.50

Geschmortes Rinderbäckchen
Erbsen I Apfel I weiße Bohnen I Chorizo
35.00

Cheesecake
Rhabarber I Baiser
Popcorneis
11.00

59.50 €

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 HeimatGenussCard Gästebindungsprogrammes. Sammelkarten erhalten Sie im Restaurant.

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

Getränkeempfehlung

Unser Hauscocktail
Apfelsaft I Rhabarbernektar I Erdbeersirup
ohne Alkohol mit Tonic Water 7.00
mit Alkohol mit Gin und Sekt 8.50

HeiCo – HeimatGenuss Cocktail
Calluna-Gin aus der Heide
naturtrüber Apfelsaft I Tonic Water
0,2 l 9.00

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vorspeisen

Gebackene Flammkuchenröllchen
Avocadocreme I Apfel I Salat 16.50

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Flambiertes Carpaccio vom Weiderindfilet
Sojasauce I Spargelsalat I Blauschimmelkäse
Brotknusper 19.50

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Suppen

Rinderkraftbrühe
Einlage 10.80

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Spargelcremesuppe
Onsenei 10.50

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

Spargel

Heidespargel vom Böthers Hof RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben
Heidekartoffeln I Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 24.50

dazu

- **Schweineschnitzel Wiener Art** RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben 11.50
- **Katenschinken** RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben 12.50
- **gebratenes Kabeljaufilet** 14.50

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

Hauptgang

Gebratenes Rinderfilet aus Holstein 200g
Bohnengemüse I Bratkartoffeln I Kräuterbutter 44.50

Châteaubriand für 2 Personen
Gemüseplatte I gebratene Pilze I Bratkartoffeln
Kroketten I Sauce Bearnaise I Kräuterbutter 92.00

Gebratene Medaillons
vom Landuro Schweinefilet
Kräuterrahmsauce I Kartoffelgratin I Pilze
Tagesgemüse 29.50

Geschmorte Heidschnuckenkeule
weißes Chorizo-Bohnenpüree I Erbsen I Apfel 37.00

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln I gemischter Salat 33.50

Roastbeef
Remouladensauce I Bratkartoffeln 27.50

Heidschnucken-Burger
Coleslaw I Preiselbeerschmand
Trüffel-Pommes fries 28.00

Königsberger Klopse vom Wildschwein
Kapern I Rote Bete Apfel I Heidekartoffeln
Röstzwiebel 26.00

Hausgemachte Grützwurst
Kartoffelpüree I Apfelkompott 21.50

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

SELLHORN
RINGHOTEL & RESTAURANT
★★★★

Fisch

Gebratene Forelle Müllerinart RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben
zerlassene Butter I Heidekartoffeln I Kopfsalat in Rahm 33.00

Gebratenes Kabeljaufilet
tomatisiertes Bärlauch-Grillgemüse I weiße Bohnen
Chorizo I Seccoschaum 36.00

Vegetarisch

Feine Gemüsepfanne
gebrochener Parmesan I Nüsse I alter Balsamico
Apfel aus dem Alten Land I Bärlauch I Linsenchip 28.00

Trüffel-Tagliatelle
Trüffel-Rahm I Frühlingslauch I Parmesan 26.50

Dessert

Rote Grütze RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben
Toncabohneneis 10.50

Crème brûlée RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben 11.00

Mousse au chocolat RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben
Rhabarberkompott 11.00

Kugel Eis nach Wahl 2.50
Erdbeere I Vanille I Schokolade I Stracciatella
Walnuss I Sauerrahm I Zitrone

Portion Sahne 1.00

17.04.2024

Die Preise verstehen sich in € inklusive der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer