

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 Schlachterei 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

Mai 2018

*als Aperitif:*

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



### **Mousse vom grünen Spargel**

Kohlrabiparcaccio | Tomaten-Kerbelvinaigrette



### **Spargelcremesuppe**

getrüffelte Waldpilzravioli



### **Maispoulardenbrust**

gebratener Spargel | Röstkartöffelchen  
Bärlauchrahmsauce



### **Erdbeerkaltschale**

Waldmeister-Sauerrahmeis

**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  
 0,3 l 3,90

### HeiCo – HeimatGenuss Cocktail

Calluna-Gin aus der Heide  
 naturtrüber Apfelsaft | Tonic  
 0,2 l 8,00



## Vorspeisen



### Rindercarpaccio

Babyleaf | Deichkäse | Ciprianisauce 13.50

### Tatar vom Reh aus heimischem Revier

Preiselbeer-Senfmouse | pochiertes Wachtelei | Süßkartoffel-Chip 13.80

### Karamellisierter Ziegenkäse

gegrillte Kopfsalatherzen | Rote Bete-Ketchup | Kresse 12.80

## Suppen



### Hanstedter Hochzeitssuppe

6.80

### Tagessuppe

5.80

### Spargelcremesuppe

7.50

## Vom Grill

**Medaillons vom Kalbsfilet 200g** 28.50

**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**

Bohnengemüse  
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 Zanderfilet**

Spargelgemüse | Kartoffelstampf | Safran-Gemüsesauce

23.50

**Dies und Das** 

<b>Roastbeef</b>	
Remouladensauce   Bratkartoffeln   gemischter Salat	19.50
<b>Hausgemachte Wildschwein-Grützwurst</b>	
Bratkartoffeln   Apfelmus	13.50
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	
Bratkartoffeln   gemischter Salat	21.50
<b>Currywurst vom Wildschwein</b>	
Himbeercurrysauce   Süßkartoffelpommes	12.50
<b>Salatplatte der Saison</b>	
Ofenkartoffel   Kräuterquark   Rucoladressing oder Streuobstvinaigrette	11.80
mit gebratenen Putenbruststreifen	4.80
mit gebratenem Lachs	5.20
<b>Brackeler Landbrot</b>	
mit Roastbeef	12.50
mit Schinken	8.50
mit Mettwurst / Käse	6.80
<b>Sellhorn Burger</b>	
Vollkornbrötchen   180g Rindfleisch   geschmorte Zwiebel Brie   Preiselbeermayonnaise   Süßkartoffelpommes	15.60

## Dessert

### **Variation vom Sorbet**

Blutpfirsich | grüner Apfel | Brombeere | Himbeere 8.50

### **Crème brûlée**

Himbeerkompott | Waldmeister-Sauerrahmeis



7.80

### **Erdbeerkaltschale**

Sauerrahmeis | Pistazien-Sponge cake

7.50

### **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

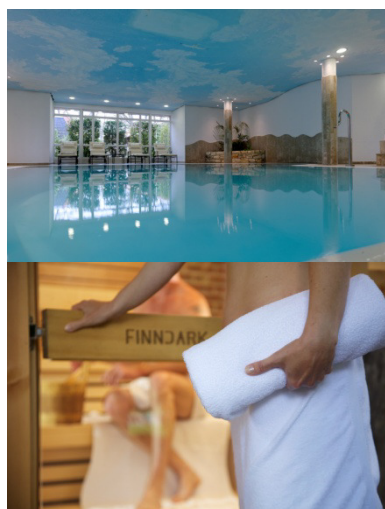
Groß

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

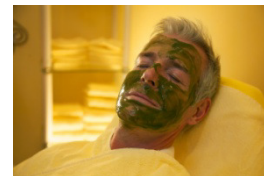
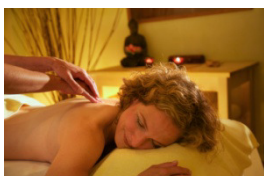
### **TÄGLICH geöffnet**

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 Mai 2018:**

#### **Hyaluronbehandlung**

Ihre Haut ist Ihr bestes und schönstes Schmuckstück. Damit sie es auch bleibt, werden Sie mit einer exklusiven Hyaluronbehandlung verwöhnt. Für die Extraportion Feuchtigkeit zu Hause bekommen Sie **Pflegeprodukte kostenlos mit.**

**Die Behandlung dauert ca. 50 Minuten. Der Preis beträgt pro Behandlung 65 €**

Terminvereinbarung erforderlich !

Weitere Anwendungen finden Sie in unserer Broschüre „Wellness 2018“