

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:

Heidschnucke	Naturschutzpark Lüneburger Heide
Fisch	Firma Delta Fisch, Hamburg
Forellen	Forellenzucht Benecke, Wörme
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachterei 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

Januar 2019

als Aperitif:

ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land



Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

Zwetschgen-Ingwer-Chutney

10.80



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe

6.80



Gebratene Medaillons vom Landuro Schwein

Romanesco | Selleriepüree

Kräutersaitlinge

21.80



Crème brûlée

Sauerrahmeis

8.20

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

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

Hausgemachte Limonade

Himbeere
 Waldmeister
 Holunder
 0,3l 3.90

HeiCo – HeimatGenuss Cocktail

Calluna-Gin aus der Heide
 naturtrüber Apfelsaft | Tonic
 0,2l 8.00



Vorspeisen



Geräucherte Forelle aus Wörmer Teichen

Rote Bete-Meerrettich-Salat | Apfel-Senfcreme 12.20

Rindercarpaccio

Parmesan | Rucola | Sonnenblumenkerne 13.80

Karamellisierter Ziegenkäse

gegrillte Kopfsalatherzen | Rote Bete-Ketchup | Kresse 12.80

Suppen



Hanstedter Hochzeitssuppe

6.80

Tagessuppe

5.80

Kürbiscremesuppe

6.50

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 Zanderfilet

Kürbisgemüse | Kartoffelstampf | Safran-Gemüsesauce

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 von der Wildgans

Himbeercurrysauce | Süßkartoffelpommes 14.50

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Eierlikörschmand | Vanilleeis



8.50

Crème brûlée

Pflaumenkompott | Sauerrahmeis



8.20

Mousse au chocolat

Pflaumenkompott



8.20

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

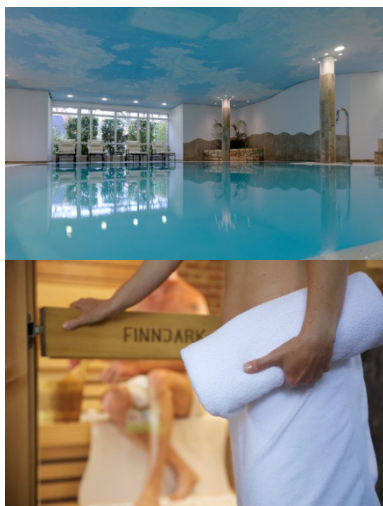
Groß

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

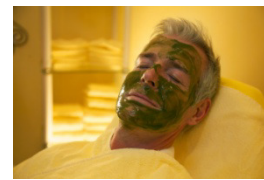
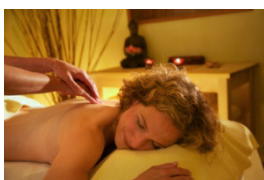
TÄGLICH geöffnet

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 Januar 2019:

HEUSACK-Behandlung

Genießen Sie die heilende Wirkung.
Durchblutungsfördernde, tiefgreifende Entspannung.

Die Behandlung dauert ca. 20 Minuten.

Der Preis beträgt pro Anwendung 25 €

Terminvereinbarung erforderlich !

Weitere Anwendungen finden Sie in unserer Broschüre „Wellness 2019“