

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 Speisekarte mit dem Logo der Ringhotels gekennzeichnet.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Unsere Lieferanten:

Heidschnucke	Naturschutzpark Lüneburger Heide
Fisch	Firma Delta Fisch, Hamburg
Forellen	Forellenzucht Wümme Rind Acker & Wiese, Wörme
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachterei Dierksen, Hanstedt
Spargel	Spargelhof Böther, Wohlenbüttel
Wild	Heimische Jäger
Hähnchen	Lütjens Weidehähnchen, Hemslingen
Kartoffeln	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
Eier	Cassenshof, Inzmühlen
Honig	Imkerei Stöckmann, Gödenstorf
Käse	Landkäserei Fehling, Drage
Brot und Brötchen	Bäckerei Schröder, Brackel Bäckerei Weiß, Todtglüsing
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.**

26.06.2022

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

HeimatGenuss-Menü Juni 2022

als Aperitif:

ein Glas 0,1l Apfelsecco aus dem Alten Land

Matjestatar

Kohlrabirösti | Kohlrabipesto

10.50



Geeiste Radieschencremesuppe

Forellenkaviar

7.20



Getrüffelte Maispoularde

bunte Vichy Karotten | Buchweizenknödel

Schnittlauchbröselbutter

21.00



Mascarponecreme

Erdbeeren

7.80

41 €

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.

26.06.2022

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

Getränkeempfehlung

Unser Hauscocktail

Apfelsaft | Rhabarbersaft | Erdbeersirup

ohne Alkohol mit Tonic Water 4.50

mit Alkohol mit Gin und Sekt 6.50

HeiCo – HeimatGenuss Cocktail

Calluna-Gin aus der Heide

naturtrüber Apfelsaft | Tonic

0,2 l 8.00

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vorspeisen

Rindercarpaccio

Rucola | Parmesan | Olivenöl

14.50

Dreierlei vom Matjes

Rote Beete | Safran | Honigsenf

14.50

Suppen

Kraftbrühe

Einlage

8.50

Pfifferlingscremesuppe

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

9.50

Vegetarisch

Pfifferlingsrisotto

Parmesan | Seccoschaum

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

18.60

Hausgemachte Tagliatelle

Frühlingstrüffel | Parmesan

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

23.50

26.06.2022

Hauptgang

Gebratenes Txogitxu-Filet 200 g

TXOGITXU - ausgesprochen „Tschöitschu“

Freilandrind aus dem Baskenland aus fairer Haltung, betagtes Alter, mehrfach gekalbt-Pendant zu Wagyu oder Kobe Rind.

Probieren Sie selbst, ob „Omakuh“ eine Spezialität ist.

Tagesgemüse | Bratkartoffeln | Kräuterbutter 38.80

Geschmorte Heidschnuckenkeule

Buchweizenplätzchen | Bohnengemüse

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

30.50

Gebratene Maispouardenbrust

getrüffelter Rahmwirsing | Schupfnudeln

Honigsauce süß-sauer

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

21.00

Gebratene Medaillons vom Landuro Schweinefilet

Kräuterrahmsauce | Kartoffelgratin | Pilze

Tagesgemüse

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

26.50

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | gemischter Salat

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

26.50

Matjesfilet

Grüne Bohnen | Bratkartoffeln | Zwiebeln

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

15.80

Roastbeef

Remouladensauce | Bratkartoffeln | gemischter Salat

22.50

Salatplatte

Ofenkartoffel | Kräuterquark | Rucoladressing

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

15.80

mit Putenbruststreifen

6.50

mit gebratenem Zanderfilet

8.50

26.06.2022

Fisch

Gebratene Forelle Müllerinart

Heidekartoffeln | Kopfsalat in Rahm | zerlassene Butter 28.00

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kartoffelpüree | Safranschaum
gemischter Salat 26.50

Gebratenes Zanderfilet

Pfifferlingsrisotto | Tomate | Seccoschaum 28.50

Dessert

Erdbeeren

Vanilleeis | Sahne 7.80

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Crème brûlée

8.20

Mousse au chocolat

mit Erdbeeren 8.50

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Kugel Eis nach Wahl

1.80