

# 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:

<b>Heidschnucke</b>	Naturschutzpark Lüneburger Heide
<b>Fisch</b>	Firma Delta Fisch, Hamburg
<b>Forellen</b>	Forellenzucht Wümme Rind Acker & Wiese, Wörme
<b>Gemüse</b>	Firma Marker, Hamburg
<b>Fleisch</b>	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachtereie Dierksen, Hanstedt
<b>Spargel</b>	Spargelhof Böther, Wohlenbüttel
<b>Wild</b>	Heimische Jäger
<b>Hähnchen</b>	Lütjens Weidehähnchen, Hemslingen
<b>Kartoffeln</b>	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
<b>Eier</b>	Cassenshof, Inzmühlen
<b>Honig</b>	Imkerei Stöckmann, Gödenstorf
<b>Käse</b>	Landkäserei Fehling, Drage
<b>Brot und Brötchen</b>	Bäckerei Schröder, Brackel   Bäckerei Weiß, Todtglüsing
<b>Apfelsaft</b>	Obsthof Fick, Finkenwerder
<b>Brände</b>	Brennerei Gud-Brook, Winsen/Luhe Nordik Olland Edelbrennerei, Jork Heidegeist, Ratzeputz, Celle
<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.**

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.

## 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 „Tschoitschu“

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