

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.

Unsere Lieferanten:

Heidschnucke	Naturschutzpark Lüneburger Heide
Fisch	Firma Delta Fisch, Hamburg
Forellen	Forellenzucht Wichmann, Wörme
Gemüse	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Firma Delta Fleisch, Hamburg Schlachtereie Dierksen, Hanstedt
Spargel	Spargelhof Böther, Wohlenbüttel
Wild	Heimische Jäger
Kartoffeln	Firma Kartoffel-Kuhn, Marxen
Eier	Cassenshof, Inzmühlen
Honig	Imkerei Stöckmann, Gödenstorf
Käse	Hofkäserei Backensholz, Oster-Ohrstedt
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.

HeimatGenuss-Menü

Mai 2024

als Aperitif

ein Glas 0,1l Sekt

Parmaschinken

geröstetes Bauernbrot
getrübete Traubenvinaigrette
Zupfsalat
16.50



Spargelschaumsüppchen

Brotknusper
10.00



Rosa Lammhüfte

feines Spargelragout
getrübete Kartoffelgratin
Tomaten-Bärlauchbutter
32.50



Marinierte Erdbeeren

Tonkabohneneis | weißes Schokoknusper
11.50

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.

Getränkeempfehlung

Unser Hauscocktail

Apfelsaft | Rhabarbernektar | 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 | Tonic Water
0,2 l 9.00

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vorspeisen

Gebackene Flammkuchenröllchen

Avocadocreme | Apfel | Salat

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

16.50

Flambiertes Carpaccio vom Weiderindfilet

Sojasauce | Spargelsalat | Blauschimmelkäse
Brotknusper

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

19.50

Suppen

Rinderkraftbrühe

Einlage

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

10.80

Spargelcremesuppe

Brotknusper

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

10.00

Spargel

Heidespargel vom Hof Böther

Heidekartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter 24.50

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

dazu

- **Schweineschnitzel Wiener Art**

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

11.50

- **Katenschinken**

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

12.50

- **gebratenes Kabeljaufilet**

14.50

Hauptgang

Gebratenes Rinderfilet aus Holstein 200g	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Bohngemüse Bratkartoffeln Kräuterbutter		44.50
Châteaubriand für 2 Personen	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Gemüseplatte gebratene Pilze Bratkartoffeln Kroketten Sauce Bearnaise Kräuterbutter		92.00
Gebratene Medaillons vom Landuro Schweinefilet	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Kräuterrahmsauce Kartoffelgratin Pilze Tagesgemüse		29.50
Geschmorte Heidschnuckenkeule	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Preiselbeeren Bohngemüse Pilze Kroketten		37.00
Wiener Schnitzel	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Bratkartoffeln Preiselbeeren gemischter Salat		33.50
Roastbeef		
Remouladensauce Bratkartoffeln		27.50
Heidschnucken-Burger	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Preiselbeerschmand Backenholzer Weichkäse Steinpilzmayonnaise Röstzwiebel Trüffel-Pommes fries Coleslaw		28.00
Königsberger Klopse vom Wildschwein	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Kapern Rote Bete Apfel Heidekartoffeln Röstzwiebel		26.00
Hausgemachte Grützwurst	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
Bratkartoffeln Apfelkompott		21.50

Fisch

Gebratene Forelle Müllerinart	RINGHOTELS Echt HeimatGenuss erleben	
zerlassene Butter Heidekartoffeln Kopfsalat in Rahm		33.00
Gebratenes Kabeljaufilet		
tomatisiertes Grillgemüse weiße Bohnen Chorizo Seccoschaum		36.00

Vegetarisch

Feine Gemüsepfanne		
gebrochener Parmesan Nüsse alter Balsamico Apfel aus dem Alten Land Bärlauch Linsenchip		28.00
Trüffel-Tagliatelle		
Trüffel-Rahm Frühlingslauch 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 Vanille Schokolade Stracciatella Walnuss Sauerrahm Zitrone		
Portion Sahne		1.00

14.05.2024