



Restaurant Vitus

Florian Retzlaff  
Modern | Nordish | Farm

### Geschichte

Das Restaurant Vitus befindet sich in dem original restaurierten Gutshaus 1896 aus dem 19. Jahrhundert.

\*\*\*

### Philosophie

Wir sind ein Ort, an dem die Lüneburger Heide geschmacklich fühlbar und erlebbar wird. Im Einklang mit Natur und Kultur bringen wir die Regionalität in die moderne Art des Kochens.

\*\*\*

### Entdeckung

Mit grünen Stiefeln ist unser Küchenchef immer wieder auf Wanderung über Stock und Stein und bringt alte und neue Produkte mit auf den Teller.

\*\*\*

### Nachhaltigkeit

Wir verwenden, soweit es geht regionale Produkte. Wir behandeln unsere Produkte mit maximalem Respekt. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig trainiert auf das richtige Verhalten im Heide Hotel und Vitus Restaurant.

\*\*\*



Restaurant Vitus

Donnerstag-Samstag



Aperitif und Gruß aus der Küche

\*\*\*

Kalbsbouillon Surf and Turf  
Forelle | Kalbsfond | Anis

\*\*\*

Forellen Tatar  
Avocado | Kaviar | Kimchi

\*\*\*

Pastrami vom Heide Rind -48 Stunden geschmort-  
Coleslaw | Chimichurri Sauce | Süßkartoffelpürree

\*\*\*

Schokoladenpralinen  
Pralinen | Heiße Vanille | Rhabarber

\*\*\*

Käseauswahl und Heidegeist

**3-Gang 59,00 EUR**

mit Weinbegleitung 0,1l / Gang 79,00 EUR

**4-Gang 69,00 EUR**

mit Weinbegleitung 0,1l / Gang 99,00 EUR



Restaurant VITUS

## Suppen

Kalbsbouillon Surf and Turf  
Forelle | Kalbsfond | Anis 9,00 EUR

Lüneburger Kartoffelcremesuppe  
Heide Kartoffel | Knoblauchcroutons 8,50 EUR

## Vorweg

Heide Salat 14,50 EUR  
Lavendel | Geröstete Nüsse | Imkerhonig

mit gratinierten Ziegenkäse 17,50 EUR  
mit Maispoularde 19,00 EUR

Forellen Tatar 18,90 EUR  
Avocado | Kaviar | Kimchi



Restaurant Vitus

Reinstorfer Pannfisch 26,80 EUR  
Blattspinat | Bratkartoffeln | Senfsauce

Filet von der Forelle 25,50 EUR  
Wilder Brokkoli | Zitronengras | Pastinakenpüree

Schweinefiletmedaillons 23,50 EUR  
Pfefferrahmsauce | Wirsing | Röstzwiebelstampf

Blumenkohl -vegan- 16,50 EUR  
Kapern | Mandel | Wildkräuter

Signatur Florian Retzlaff

Pastrami vom Heide Rind -48 Stunden geschmort- 26,50 EUR  
Coleslaw | Chimichurri Sauce | Süßkartoffelpüree

Klassiker

Rinderroulade 24,50 EUR  
Rotweinjus | Kraut | Kartoffelklößchen

Wiener Schnitzel 31,50 EUR  
Warmer Kartoffelsalat | Preiselbeere | Zitrone



Restaurant Vitus

Danach

Espresso Cheesecake 8,50 EUR

Rote Grütze 8,90 EUR  
Vanilleeis | Sahne

Käsevariation 18,50 EUR  
Heide Käse | Camembert | Gouda | Munster  
Blauschimmel | Ziegenkäse