

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Castanea Gastronomie Boulevard. Setzen Sie sich, entspannen Sie, und lassen Sie den Alltag einfach draußen vor der Tür. Sie befinden sich hier an einem Ort, der dafür gemacht ist,

das Leben zu genießen und den Genuss zu erleben.

Unser Team freut sich, sie in den nächsten Stunden zu verwöhnen, zu inspirieren und zu begeistern. Sind Sie bereit? Dann nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch die Region, durch Europa und die Welt.

Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Frühlingsmenü

Spargel Bruschetta

auf geröstetem Weißbrot mit Bärlauch Pesto
und gehobelten Parmesan ^{a, g}

Zuckerschotencremesuppe

mit Kerbelschaum und Frühlingslauch ^{g, j, 8}

Gebratenes Lachsfilet

auf Baby Spinat-Risotto und Kirschtomaten
an Zitronen Hollandaise ^{a,c,d,g}

Rote Rhabarber Tarte

mit Erdbeersorbet ^{a,c,e,g,8,2}

als 3-Gang-Menü
€ 49,50 pro Person

als 4-Gang-Menü
€ 57,00 pro Person

Apéritifs

Castanea Hausmarke Sekt [†] aus dem Hause Affaltrach	0,1l	€ 5,90
Prosecco Frizzante, Più Frizzante 1881 [†]	0,1l	€ 5,60
Aperol Spritz mit Aperol ¹ , Soda, Prosecco		€ 9,80
LimoncelloSpritz mit Limoncello, Prosecco, Zitrone		€ 9,80
Hugo mit Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco, Minze		€ 9,80
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren		€ 9,80
Martini rosso / bianco / dry	5cl	€ 5,20
Sherry Medium dry / Medium sweet / fino	5cl	€ 5,20

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial	0,25l	€ 3,20
feinperlig oder still	0,75l	€ 7,00
Coca Cola ^{1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9} , Cola Zero ^{1, 2, 3, 9, 11, 12} ,	0,3l	€ 4,20
Fanta ^{1, 2, 3} , Sprite	0,4l	€ 5,50
Ohlenhof Fruchtsäfte & Nektare		
Saft: Apfel, Orange, Pink Grapefruit, Ananas; Nektar: Banane,	0,3l	€ 4,60
Maracuja, Cranberry, Johannisbeere, Rhabarber, Sauerkirsch	0,4l	€ 6,00
Auch als Saftschorle	0,3l € 4,20 / 0,4l	€ 5,50
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 4,10
Ginger Ale ^{1, 4, 5, 7, 8, 9}		
Golfer's Drink	0,3l	€ 4,60
Bitter Lemon ¹⁰ & Grapefruitsaft	0,4l	€ 6,00

Unsere Biere

Regionalität trifft Charakter

Mit unseren Hausbieren vom Fass setzen wir bewusst auf regionale Braukunst aus Niedersachsen. Handwerklich gebraut, charakterstark im Geschmack und perfekt abgestimmt auf unsere Küche - vom leichten Aperitif bis zum herzhaften Begleiter.

Castanea Pils ^a 0,3l € 3,90 / 0,5l € 6,20
oder erfrischend als Alsterwasser

In dem mild hopfigen Castanea Pils erlebt man das Urwüchsige, tief Verwurzelte der wunderbaren Naturregion Lüneburger Heide. Das Premium-Pils ist herrlich erfrischend und ausgewogen - für Golfer, Wanderer, Fahrradfahrer und alle Freunde der Lüneburger Heide.

Castanea Dunkel ^a 0,3l € 3,90 / 0,5l € 6,20

Schwarz wie die Nacht präsentiert sich das Castanea dunkel, ausdrucksstark im Glas und vollmundig im Geschmack. Die untergärig gebraute Vollbier-Spezialität mit fester Schaumkrone gibt sich malzbetont mit einem Hauch würziger Röstmalze.

Castanea Kellerbier ^a 0,3l € 3,90 / 0,5l € 6,20

Das naturtrübe Bier präsentiert sich in einer strahlenden Haselnuss-Farbe, die Schaumkrone ist von voluminöser, sahniger Konsistenz. Mild, spritzig und intensiv im Geschmack mit einem Aroma, das dezent an Nuss und frisches Brot erinnert.

Weitere Biere vom Fass

Maisel's Original Hefe-Weissbier ^a 0,5l € 6,50




Flaschenbiere

Maisel's Weisse dunkel ^a / alkoholfrei ^a 0,5l € 6,50

Carlsberg 0,0%, alkoholfrei ^a 0,33l € 4,50

Vitamalz ^a 0,33l € 3,90

Offene Weißweine

Cuvée Weiss [†] , trocken Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 8,50
Grauer Burgunder [†] Gutswein, trocken  Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 9,90
Riesling Buntsandstein [†] Gutswein, trocken  Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 10,80
Chardonnay & Weißer Burgunder [†] Gutswein, trocken  Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 10,60
La Musina Lugana, DOC, trocken Casa Vinicola Sartori	0,2l € 11,20
Blauschiefer Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Lorenz, Mosel	0,2l € 9,90
Riesling Dr. Lo, alkoholfrei Dr. Loosen, Mosel	0,2l € 11,20

Offener Roséwein

Rosé Löss Cuvée [†] , trocken  Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 10,80
Primitivo Passitvo Rosé, trocken Cantina Paololeo, Apulien	0,2l € 10,50

Offene Rotweine

Cuvée Rot [†] , trocken Weingut St. Meyer, Pfalz	0,2l € 8,50
Primitivo Salento "Donna Marzia" [†] IGT, trocken Conti Zecca, Italien Apulien	0,2l € 9,90
Spätburgunder [†] QbA, halbtrocken Weingut Dohlmühle, Rheinhessen	0,2l € 9,20
Edulis Crianza [†] DOC, trocken Bodegas Altanza, Spanien Rioja Alta	0,2l € 10,90

Heiße Getränke

Kaffee Creme ⁹	€ 3,50
Espresso ⁹	€ 3,50
Doppelter Espresso ⁹	€ 6,50
Cappuccino ^{9,9}	€ 4,60
Milchkaffee ^{9,9}	€ 4,90
Latte Macchiato ^{9,9}	€ 4,90
Heiße Milch-Schokolade ⁹	€ 5,50
Glas Tee	€ 3,50

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

an einer Balsamico-Marinade
mit gehobeltem Parmesankäse ^{a, g, i, j, 1, 8}

16,50

Dreierlei vom Thunfisch Gegrilltes, Knuspriges und Rohes

dazu verschiedene Saucen ^{a, b, c, d, g, i, j}

16,50

Avocado-Mango- und Eismeergarnelen Salat

mit milder Chili und Koriandervinaigrette ^{a, b, 2}

15,50

Caesar Salad

Römischer Salat in Caesar Dressing
mit Croûtons, Anchovis, Parmesan und
gebratenen Putenstreifen ^{a, d, g, i, j, 8}

14,50

Bruschetta *vegan*

5 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten,
Knoblauch, Zwiebeln und Oliven ^{a, t, 6}

11,50

Feine Suppen

Tomatenkraftbrühe

mit Gemüse und Basilikumklößchen ^{a, g}

8,50

Tom Kah Gai

Pikante Geflügel-Kokossuppe
mit Chili und Geflügelbruststreifen ^{f, g, 8}

9,50

Hummercremesuppe mit Büsumer Krabben

verfeinert mit Dill und Cognac V.S.O.P. ^{b, g, t, 8}

9,50

Karotten-Ingwer-Kokossuppe

vegan

mit gerösteten Kokosflocken ^{h, i}

9,50

Leichte Spezialitäten

Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicorée-Birnensalat

mit Rosmarin-Honigsauce ^{g, h, 8}

16,50

Gemüse aus dem Wok

mit Tofu, geröstetem Sesam und Basmatireis ^{e, f, i, j, 1, 2, 3}

16,50

Gebratene Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten

und frisch gehobeltem Peccorino ³

17,80

Penne mit Garnelen

mit Hummersoße, Zitronenthymian
und gehobeltem Parmesan ^{f, i, j, 1, 2, 3}

23,50

Tofu-Curry Bowl *vegan*

Cremiges Curry mit asiatischem Gemüse,
gebackenem Tofu und Duftreis ^{a, e, f, i}

19,50

Regionale Spezialitäten

Gegrillter Heidschnuckenrücken (180 g)

mit Schmorzwiebeln, Bohnenbündchen im Speckmantel
und gebratenen Heidekartoffeln ^{a, c, g, 8}

32,00

Hausgemachte Heidesülze

ohne jegliche Zusatzstoffe mit roten Zwiebeln,
Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{c, j, f}

19,50

Fleisch- und Fischgerichte

Gebratene Kalbsleber

mit Apfelringen, Röstzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree ^{a, g, i, 8}

24,50

Krosse Bauernente aus dem Ofen

mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse, marinierten Zwetschgen und
Kartoffelkrapfen ^{a, c, i, j, 8}

26,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat ^{a, c, d, f, i, j}

27,50

In Gewürzbutter gebratener Lammrücken

auf feinem Ratatouillegemüse mit gerösteten Rosmarinkartoffeln ^{g, 8}

32,00

Gebratenes Zanderfilet mit gelbem Zucchini-gemüse

mit Kartoffelpüree und Korbelschaum ^{a, d, g, 8}

26,50

Grillgerichte

Argentinisches Rumpsteak (200 g)

27,50

Gegrilltes Rinderfiletsteak (200 g)

34,00

Putensteak (200 g) an einer Orangen-Pfeffersoße ⁱ

24,00

Castanea Grillteller

Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen ^{c, f, i, j, 2, 3}

27,50

6 geschälte Black Tiger Garnelen mit Cherrytomaten

gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern
in Weißwein abgelöscht, dazu Baguette ^{a, b}

28,50

Thunfischfilet vom Grill

auf Tomaten-Olivenragout mit Kräuterkartoffelscheiben ^{d, g, 1, 6}

27,50

Fischgrillteller

Thunfisch-, Lachs- und Doradenfilet mit gebratener Riesengarnele ^{a, b, d}

25,50

Zu den Steaks servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter ^{g, 8}

Pfeffersauce ^{a, b, d}

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl ^{c, f, i, j, 8}

Kartoffelkroketten ^{a, g, 8}

Ofenkartoffel mit Sour Creme ^{c, f, i, j, t, 8}

Potatoe-Wedges mit Sour Creme ^{c, f, i, j, t, 8}

Süßkartoffel-Pommes ^{a, g, 8}

Dessert

Crème Brûlée von der Vanille

mit Riccota-Pfirsich-Eis ^{c, g, e, 8}

9,50

Parfait von Himbeeren

auf Mangoconfit ^{c, g, 8}

9,00

Valrhona-Schokoladen-Mousse

mit Chili-Kirschsoße ^{a, c, e, g, 8}

9,00

Kokos Panna Cotta *vegan*

mit Cassis Sorbet ^{f, h}

10,50

Für einen perfekten Ausklang empfehlen wir einen Blick in unsere Digestifkarte mit einer erlesenen Auswahl an Spirituosen.

Lebensmitteldeklaration/Inhaltsstoffe

^a Gluten | ^b Krebstiere | ^c Eier | ^d Fisch | ^e Erdnüsse | ^f Soja | ^g Milch (einschließlich Laktose)

^h Schalenfrüchte | ⁱ Sellerie | ^j Senf | ^k Sesam | ^l Schwefeldioxid & Sulfite | ^m Lupine |

ⁿ Weichtiere | ¹ Farbstoff | ² Konservierungsstoffe | ³ Antioxidationsmittel |

⁴ Geschmacksverstärker

⁵ Geschwefelt | ⁶ Geschwärzt | ⁷ Phosphat | ⁸ Milcheiweiß | ⁹ Koffein | ¹⁰ Chininhaltig

¹¹ Süßungsmittel | ¹² Phenylalaninquelle | ¹³ Gewachst | ¹⁴ Turin | ¹⁵ Säuerungsmittel

* Unsere Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.