

**NEUE AUSSENTERRASSE**  
im Sommer traumhaft schön

VITALHOTEL ★ ★ ★ ★  
**ASCONA**

Ihr VitalHotel in der Lüneburger Heide

**A la carte Restaurant**  
ganzjährig geöffnet  
von 12.00 Uhr bis  
21.00 Uhr  
(letzte Bestellung 20.45 Uhr)

Alle Informationen zu unserem  
kulinarischen Angebot finden  
Sie auf unserer Webseite:  
[www.hotelascona.de/appetit-  
auf-genuss/unsere-  
monatsspecials/](http://www.hotelascona.de/appetit-auf-genuss/unsere-monatsspecials/)  
oder scannen Sie den  
**QR Code**



Zusätzlich zu unserer  
a la carte Karte empfehlen  
wir unsere wechselnden  
Saison Karten  
**Spargel, Pfifferlinge,  
Kürbis- & Wild, Gänse**  
"Heidekartoffel des  
Monats"

HOTEL ASCONA GmbH - Zur Amtsheide 4 - 29549 Bad Bevensen  
Tel.: +49 (0)5821 550 [www.hotelascona.de](http://www.hotelascona.de) - [info@hotelascona.de](mailto:info@hotelascona.de) -  
[FACEBOOK](#) - [INSTAGRAM](#)

## Kulinarische Highlights



## Kulinarik das ganze Jahr

VITALHOTEL ★ ★ ★ ★  
**ASCONA**

HOTEL ASCONA GmbH - Zur Amtsheide 4 - 29549 Bad Bevensen  
Tel.: +49 (0)5821 550 [www.hotelascona.de](http://www.hotelascona.de) - [info@hotelascona.de](mailto:info@hotelascona.de) -  
[FACEBOOK](#) - [INSTAGRAM](#)

# Saisonale Buffets für jede Jahreszeit

Anmeldung erforderlich!



## Mediterranes Buffet

18. Januar 2025 - 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

### Highlights

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken

Andalusischer Lachs und Doraden Filets mit Zitronen-Pfeffersauce

Gegrillte Puten- und Hähnchensteaks  
Mykonos mit Feta Käse überbacken

u.v.m.



Preis 42,50€

## Muttertags-Spargelbuffet

12. Mai 2024 - 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

### Highlights u.v.m.

Gebackenes Lachsforellen Filet auf cremigen Mangold und grünen Spargel  
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Tranchen vom Parma-Schweinefilet im Salbei-Speckmantel mit Balsamico Sauce



Preis 42,50€

## Leckerer vom Grill

13. Juli 2024 - 18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

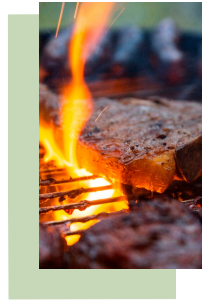
### Highlights

Verschiedene Bratwürstchen  
(Rostbratwurst, Krakauer)

Marinierte Forelle in Alufolie gegart  
Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter

Marinierte Putensteaks und  
Hähnchenbrüste

u.v.m.



Preis 39,50€

## Spanisches Buffet mit Tapas

12. Oktober 2024 - 18.00 bis 20.30 Uhr

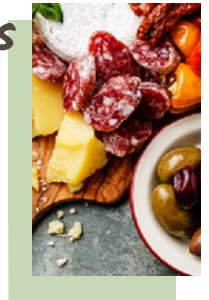
### Highlights

Diverse Tapas

Gebackene Grill-Rippen mit pikanten Saucen  
Spanische Paella mit Meeresfrüchten und  
Hähnchen

Albóndigas (Hackfleischbällchen in  
Tomatensauce)

Geschmorte Lammkeule u.v.m.



Preis 39,50€

## Gänse und Co. Buffet

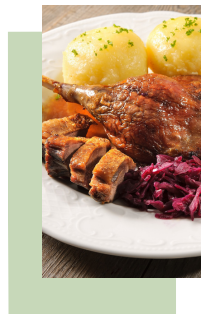
09. November 2024 - 18.00 bis 20.30 Uhr

### Highlights

Tranchierte Gänse mit Orangensauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

„Gänsegeröstl“ mit Winterapfel, Kartoffeln,  
Zwiebeln und Orangenjus

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen dazu  
Rosenkohl und Spätzle u.v.m.



Preis 45,00€