



EIN ABEND BEI UNS

FÜHL DICH WILLKOMMEN



ZEIT FÜR DEINEN MOMENT

Küche bis 21:00 Uhr

DAS BESONDERE WILLKOMMEN...

Wir haben lange überlegt, wofür wir stehen wollen.

Für einen Ort, an dem man sich fühlt wie bei guten Freunden – ungezwungen, herzlich und mit Freude am Leben.

Im Namen Momento steckt alles, was uns wichtig ist: besondere Augenblicke, die bleiben. Der Moment, in dem ein Glas eingeschenkt wird, das Lachen am Nachbartisch ansteckt oder eine Melodie den Raum erfüllt. Genau diese kleinen Momente möchten wir erlebbar machen.

Unser Motto: Essen. Trinken. Leben.

Mit bewusstem Genuss, guten Gesprächen und inspirierenden Begegnungen.

Dazu passt unser Wine & Dine Konzept: kein steifes Fine Dining, sondern lockere Geselligkeit mit Geschmack auf hohem Niveau. Ausgewählte Weine treffen auf kreative, saisonale Küche – für Abende voller Genuss und Lebensfreude.

Schon am Morgen beginnt der Tag bei uns mit feinen Frühstücksangeboten. Mittags erwartet unsere Gäste eine abwechslungsreiche Karte mit frischen, saisonalen Gerichten – von Fisch und Fleisch bis vegan oder vegetarisch.

Am Nachmittag locken hausgemachte Kuchen, Torten und kleine Leckereien – perfekt für eine genussvolle Pause.

Ab 17 Uhr startet unsere Abendkarte mit ausgewählten Gerichten und kleinen Abendfreuden. Sanftes Licht, Musik und eine entspannte Atmosphäre laden dazu ein, den Tag in Ruhe ausklingen zu lassen.

Von Donnerstag bis Samstag servieren wir zudem ein 3- bis 5-Gänge-Menü – für alle, die sich Zeit nehmen und einen Abend in Ruhe genießen möchten.

Hier und jetzt. Essen. Trinken. Leben.

Mit Qualität, die man schmeckt – und einer Wärme, die man sonst nur bei guten Freunden findet.

WILLKOMMEN IM MOMENTO HEIDKRUG.

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

@momento_heidkrug

MOMENTO HEIDKRUG

ESSEN.TRINKEN.LEBEN.

Wo kommt denn das Logo her? Ja – es ist tatsächlich ein tanzender Affe.

Diese Figur gehört schon lange zum Haus, auch wenn sie sich gut versteckt hat. Wer genau hinschaut, entdeckt sie an unserer alten Eingangstür zwischen feiernden Menschen – ganz im Sinne unseres Mottos: Essen und Trinken verbindet.

Der Affe steht für das dritte Element: Leben. In vielen Kulturen symbolisiert er Lebensfreude, Neugier, Spontanität, Kreativität und

Verbundenheit.

Als wir ihn entdeckten, wussten wir sofort: Das ist unser Zeichen – offen, herzlich und lebendig. Genau dafür steht das Momento Heidkrug.

Hier geht es um Zeit mit netten Menschen, schöne Begegnungen und kulturelle Erlebnisse, die inspirieren.

AFFENSTARK EBEN.

DAS WUNDERSCHÖNE HAUS LEBT SCHON LANGE...

Dieses besondere Haus wurde zwischen 1450 und 1470 von den Mönchen des Prämonstratenserklosters Hilgendale (später Heiligenthal) erbaut und trägt über ein halbes Jahrtausend Geschichte in sich. Mit seinen Spitzbogenblenden, gekuppelten Nischen und der alten Holzbalkendecke ist es ein eindrucksvolles Beispiel spätgotischer Baukunst im Herzen der Lüneburger Altstadt.

Schon seit Jahrhunderten steht das Thema Genuss im Mittelpunkt – ein früher Ausdruck unseres Mottos des Trinkens. Um 1857 übernahm ein Kornhändler und Bierbrauer das Gebäude und richtete einen Bierausschank mit Fremdenzimmern ein. Goldene, schmiedeeiserne Kronen im Eingangsbereich und am Tresen erinnern bis heute an die alte Braukultur und an die gesellige Tradition, die hier weiterlebt.

Auch das Essen hat in diesem Haus eine lange Geschichte. Einst kochte hier ein Sternekoch, und zahlreiche Gäste – darunter bekannte Persönlichkeiten – verbrachten unvergessli-

che Stunden in diesen Räumen. Diese Leidenschaft für Handwerk, Qualität und Geschmack prägt den Heidkrug bis heute und bildet seine kulinarische Seele.

Darüber hinaus steht das Gebäude wie kaum ein anderes für gelebte Kultur und Leben. Seit dem 18. Jahrhundert wird es als Herberge genutzt – eine Tradition, die fortgeführt wird. In den Zimmern verbinden sich Balken aus dem 15. Jahrhundert mit modernen Designermöbeln und zeitgenössischer Kunst. Diese Verbindung setzen wir durch regelmäßige Kunstaussstellungen fort, um die kreative Atmosphäre des Hauses weiter auszubauen.

Für Liebhaber historischer Architektur bietet das Haus Besonderes: den wohl höchsten freien Altstadtgiebel Lüneburgs, über drei Etagen mit sichtbar erhaltenen Holzkonstruktionen. Und wer den Blick nach draußen richtet, entdeckt den begrünten Innenhof über zwei Ebenen – ein stiller Ort, an dem Geschichte, Ästhetik und Lebensfreude harmonisch zusammenfinden.

GENUSS À LA CARTE

Erstklassige Speisen - raffiniert, frisch & mit Leidenschaft zubereitet.

Vorspeisen

KRUSTENTIER-CAPPUCCINO

Aufgeschäumte Krustentiersuppe im Cappuccino-Becher serviert 9

THUNFISCH-TATAKI

Gurke | Sesam | Möhre 12

MOMENTO TATAR

Tatar vom Simmentaler Rind | Schalottengel | gebeiztes Eigelb
geröstetes Sauerteigbrot 14

BRUSCHETTA

Tomaten | Basilikum | Knoblauch | Olivenöl | geröstetes Ciabatta-Brot  9

Auch als Portion zum Teilen erhältlich  12

ANTIPASTI SELECTION

Italienische Delikatessen | Brot nach Wahl  12

 vegetarisch

 vegan

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

GENUSS À LA CARTE

Erstklassige Speisen - raffiniert, frisch & mit Leidenschaft zubereitet.

Hauptspeisen

RINDERROULADE TRADITION

Spitzkohl | Kräuterstampf | kräftiger Jus 25

RINDERFILET

Filet vom Simmentaler Rind | Risotto | Portwein-Schalotten | Jus | Baby-Leaf-Salat 36

MARSEILLE MEETS NORD

FISCHEINTOPF

Edelfisch | Pulpo | Garnelen | Safransud | Sauce Rouille | geröstetes Knoblauch-Baguette 25

KÜSTENGRUSS

FISCH DES TAGES

Babyspinat | Pommery-Senfchaum | Petersilienpüree 26

THUNFISCHSTEAK

Teriyaki-Gemüse | Wasabi-Püree 34

TERIYAKI-MELONE

Gebratene Melone | Teriyaki-Gemüse | Wasabi-Püree  22

TAGLIARINI NERO

Garnelen | Hummersauce | Tomate | Parmesan 28

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

GENUSS À LA CARTE

Erstklassige Speisen - raffiniert, frisch & mit Leidenschaft zubereitet.

Hauptspeisen

TUNA ASIA SALAD – FRESH TOKYO BREEZE

Yellow Fin Tuna | Gomadressing | Babyleafsalat
Geröstete Erdnüsse | Röstbrot

24

TOKYO GARDEN SALAD

Gebratene Teriyaki-Melone | Gomadressing | Babyleafsalat
Geröstete Erdnüsse | Röstbrot 

18

LOADED POTATO

Ofensüßkartoffel | mediterranem Gemüse | Kräuter | Zitronenschmand 

18

CAESAR MOMENTO

Frischer Romanasalat | Caesar-Dressing | Croutons | Cherrytomaten | Grana Padano

15

Optional mit Hähnchenbrust

+5

Optional mit Garnelen

+9

RISOTTO PRIMAVERA

Cremiges Pilzrisotto | Thymian | Parmesan 

15

Optional mit Maispoulade

+5

Optional mit Rinderfilet-Streifen

+8

GENUSS À LA CARTE

Erstklassige Speisen - raffiniert, frisch & mit Leidenschaft zubereitet.

Desserts

BREAD PUDDING

A WARM COMFORT

Warmer Brotauflauf | Vanille | Walnuss-Eis 

8

CRÈME BRÛLÉE

LA CLASSIQUE

Feine Vanillecreme | karamellisierte Zuckerkruste 

8

MOUSSE AU CHOCOLAT

SILKY DARK MOMENT

Luftige Schokoladenmousse | feine Kakaonote 

8

HAUSGEMACHTE ERDBEER-GRANITA

FRESH SUMMER MOMENT

Erdbeere | Zitronenzeste | Mandelcrunch 

8

KLEINE ABENDFREUDEN

Unsere Auswahl an feinen Häppchen, Platten & Canapés

MOMENTO BROTKORB

Warmes Sauerteigbrot vom Weltmeister | Black Aioli  8

SARDINIENQUICKIE

Sardinen | Röstbrot | Fassbutter | Zitrone 14

CHARCUTERIE DU MOMENTO

Luftgetrockneter Schinken | Salami | Brot nach Wahl 16

FROMAGE AFFAIRE

Ausgewählte Käsespezialitäten | Feigensenf | Brot nach Wahl  16

CAVIAR DE LUXE

Blinis | Limettenschmand | Kaviar 38

GENUSS FÜR ZWEI

Auswahl unserer Karte mit luftgetrockneten Schinken | Käseauswahl
Mini Boulettes Teriyaki Style | Antipasti | Oliven | Brot nach Wahl 42

KLEINE GÄSTE

Für Kinder bis 14 Jahren

KLEINE NUDELHELDEN - ICH WILL NUDELN!

Pasta | Bolognese

8

DER SEERÄUBER - NICHTS FÜR LANDRATTEN

Backfisch | Püree

8

DIE WURSTKRAKE- KÄMPFT GERNE MIT POMMES

Bratwurst | Pommes

8

POMMES PUR - ICH WILL NUR POMMES!

Pommes Rot und/oder Weiß 

5

MENÜ

Ein Menü aus saisonalen Zutaten – sorgfältig komponiert für einen genussvollen Abend.

Donnerstag bis Samstag
Letzte Bestellung um 20:00 Uhr

Tataki vom Rinderfilet | Ponzu | Rettich | Sesam | Frühlingslauch



Tomaten-Consommé | Thai-Basilikum | Tomatenperlen 



Saibling confiert | Chinakohl sous-vide | Kimchi-Mayo | Möhrenfond



Pluma Ibérico | Lila Süßkartoffel | Brinjal Pickles | Schwarze Nüsse



Yuzu | weiße Schokolade | Vanille 

3 GÄNGE MENÜ

Tataki | Pluma Ibérico | Dessert 55

4 GÄNGE MENÜ

Tataki | Consommé | Pluma Ibérico | Dessert 70

5 GÄNGE MENÜ

Tataki | Consommé | Saibling confiert | Pluma Ibérico | Dessert 85

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

VEGETARISCHES MENÜ

Ein Menü aus saisonalen Zutaten – sorgfältig komponiert für einen genussvollen Abend.

Donnerstag bis Samstag
Letzte Bestellung um 20:00 Uhr

Fetacreme | Kirschtomaten | Basilikum | Brotchips



Tomaten-Consommé | Thai-Basilikum | Tomatenperlen 



Arancini | Paprika | Baby-Leaf-Salat



Getrübefelte Pasta | Parmesan Crunch



Yuzu | weiße Schokolade | Vanille 

3 GÄNGE MENÜ

Fetacreme | Getrübefelte Pasta | Dessert 45

4 GÄNGE MENÜ

Fetacreme | Consommé | Getrübefelte Pasta | Dessert 60

5 GÄNGE MENÜ

Fetacreme | Consommé | Arancini | Getrübefelte Pasta | Dessert 75

Hinweis: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Servicepersonal.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.