

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Herzlich

Willkommen

in unserem

RESTAURANT
WANDELBAR

Erstellen Sie sich Ihr Gericht zu
Ihrem „Wandelbar“-Gericht mit den Beilagen Ihrer Wahl.

WANDELBAR

RESTAURANT WANDELBAR

À LA CARTE

Restaurant Wandelbar – am liebsten bio und gern regional!

Wissen Sie, warum wir es tun?

Der **ökologische** oder auch **biologische** Landbau ist eine besondere Form der Landwirtschaft, dessen Kerngedanke ein möglichst geschlossener Nährstoffkreislauf ist. In Bezug auf Boden, Pflanzen und Tiere nutzt er schonende und nachhaltige Verfahren, um Bio-Lebensmittel zu erzeugen. Bio-Bauern dürfen kein gentechnisch verändertes Saatgut und keine gentechnisch veränderten Futtermittel einsetzen, auch chemisch-synthetische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel sind tabu. Für die Herstellung und Weiterverarbeitung von Bio-Lebensmitteln gelten Vorschriften, wodurch die Verwendung von Geschmacksverstärkern wie Glutamat sowie künstliche Farb- und Aromastoffe ausgeschlossen sind.

Regional einkaufen bedeutet nicht nur, Obst und Gemüse von Anbietern, die man kennt, zu beziehen, sondern bedeutet auch, der Umwelt einen großen Dienst zu leisten. Wer regional einkauft, setzt automatisch auf saisonale Produkte, die keine langen Transportwege mit Flugzeug oder LKW haben und somit helfen die Schadstoffemissionen zu reduzieren.

Doch damit nicht genug! Wir unterstützen hierdurch auch kleinere Betriebe aus der Region, erhalten Arbeitsplätze und schaffen neue Ideen für Produkte und Produktionen.

Was der regionale landwirtschaftliche Betrieb mit viel Sorgfalt erzeugt hat, sollten wir mit ebenso viel Sorgfalt verarbeiten. Daher kaufen wir, wo immer es geht, das Tier im Ganzen. So unterstützen wir die Nachhaltigkeit und verwerten die oft nicht ganz so beliebten Teilstücke ebenso qualitativ hochwertig wie lecker.

Dies alles kann jedoch auch mal bedeuten, dass uns Produkte nicht immer für den Einkauf zur Verfügung stehen. Daher bitten wir Sie um Verständnis, wenn wir Ihnen das eine oder andere Gericht mal nicht anbieten können. Sicher zaubert Ihnen unser Küchenteam dann eine tolle, regionale und saisonale Alternative.



Vielen Dank an unsere Partner

WANDELBAR

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Für davor oder den kleinen Hunger

Tomatenrahmsuppe mit Kräuteröl (g,h)	6,90
Kartoffelpuffer mit gebeizten Bio -Lachsforellenfiletscheiben (a,c,g)	8,90
Großer Bio -Salatteller „Wandelbar“ mit verschiedenen Blattsalaten der Saison dazu unsere Sonnenhügel- Vinaigrette (j,i,l) zuzüglich	9,90
Bio -Garnelen, 45 g (d)	6,00
Bio -Schafsfetawürfel, 80 g (g)	5,50

Unsere Highlights

Bio -Rumpsteak, 200g mit hausgemachter Kräuterbutter	21,00
Geschmorte Bio -Lammkeule mit Lammjus (g,i,l)	17,50
Bio -Geflügel-Currywurst vom Bauckhof, 200g oder 100g mit pikanter Bio -Tomaten-Currysauce	12,50 6,50
Bio -Hähnchen- Saltimbocca, 150g	13,50
Hühnerfrikassee vom Bio -Bruderhahn, 200g (g,h,i,l)	11,50
Geschnetzeltes vom Bio -Schwein mit Zwiebeln und Champignons (g,l,i,h)	13,50
Selbstgemachtes Sauerfleisch, 200g (a,c,e,l,j) mit Bio -Remoulade und Bratkartoffeln	15,90



Sie sind fleischlos glücklich?

Gemüse Quiche „Wandelbar“ mit Mangold (a,c,g)	6,80
Kräuter- Kartoffelplätzchen aus der Bio -Kartoffel mit Frankfurter Sauce (c,g)	9,90
Gebratenes Bio -Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten (d)	21,90

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Wandelbarer Burger

Alle Burger Bun's werden von unserem Küchenteam selbst gebacken und können auch glutenfrei bestellt werden.

Bio-Rindfleischburger, 100g 12,50

Brioche Burger Bun, rauchige **Bio**-BBQ Sauce, **Bio**-Käse
eingelegte Gurken, Schmorzwiebeln, Rucola (a,c,g,i)

... für die Schärfe - gern auch mit Jalapeños

Bio-Pulled Bruderhahnburger 12,50

mit Dinkel Brioche Burger Bun, **Bio**-Chili-Mayonnaise,
Schmorzwiebeln und **Bio**-Salat (a,c,g)

Lust auf ohne Fleisch?

Vegetarischer Cheeseburger, 100g 11,50

Brioche Burger Bun mit Inselbratling* (Gemüse-Getreide-Petty)

Bio-Käse, selbstgemachter Beete-Ketchup und Gurkensalat (a,c,g)

Beilagen Ihrer Wahl in **Bio**-Qualität

Kleiner gemischter Salat mit saisonalen Salaten
und Sonnenhügel Dressing (c,j) 6,90

wahlweise Erbsen/ Möhren/ Grüne Bohnen/ Mangold (g) 4,50

Champignon-Zwiebelpfanne (g) 4,50

Geschmortes Pfannengemüse (g) 4,50

Süßkartoffelpommes (a) 4,90

Heidekartoffeln (g) 4,50

Kartoffelwürfel 4,90

Kartoffelplätzchen (c,g) 4,90

Reis (g) 2,90

Saucen/Dips

Rauchige **Bio**-BBQ Sauce (l) 2,50

Weißweinsauce (a,l) 2,50

Aromatische **Bio**-Chilimayonnaise (c) 1,90

Bio-Sonnenhügel-Kräutercreme (a,c,j) 1,90

Bio-Ketchup / **Bio**-Mayonnaise (a,c,j) 1,90

Bio-Remoulade (a,c,j,l) 1,90

* Löwels Feinkost steht für vegan, nachhaltig und regional. „Dein Inselbratling“ ist aus Gemüse und Getreide und mit Sylter Meersalz verfeinert. Zum Mitnehmen und für zu Hause ist dieser auch in unserem **Bio**-Shop an der Rezeption erhältlich.

RESTAURANT
WANDELBAR

À LA CARTE

Wandelbare Leckereien

Heide- Schichtdessert aus Buchweizenbiskuit, Bio -Sahne und Wildheidelbeeren (a,c,g)	6,90
Bio -Crème Brûlée „Wandelbar“ mit Früchten und hausgemachtem Bio -Vanilleeis (a,c,g)	6,50
Hausgemachte Eiscreme in Bio -Qualität - je Kugel (g) Vanille / Schokolade / saisonales Wandelbar-Eis	2,20
Bio -Sahne (g)	1,00
Kalter Hund Bio -Butterkekse mit Rettergutschokolade geschichtet (a,c,g,h)	3,20

Kennen Sie schon die Rettergut Schokolade?

Wo es für uns möglich ist, verarbeiten wir die leckere Rettergut Schokolade. Rettergut Schokolade ist eine Mixschokolade. Diese entsteht bei einem Sortenwechsel in der Produktion von z.B. Zartbitter- auf Vollmilchschokolade. Statt diesen Schokoladenmix zu entsorgen, wie es oft üblich ist, wird bei Rettergut die Schokolade „gerettet“ und keine wertvollen Ressourcen verschwendet.

Zum Mitnehmen und für zu Hause haben wir verschiedene Sorten zum Verkauf in unserem **Bio**-Shop an der Rezeption.



Bio - bedeutet ökologisch / biologisch zertifizierte Zutaten
DE-ÖKO-039

WANDELBAR