

Herzlich
Willkommen

in unserem

RESTAURANT
WANDELBAR  DE-ÖKO-039

**Die Wandelbarkarte verwandelt sich
je nach Verfügbarkeit und Saison.**

WANDELBAR

RESTAURANT WANDELBAR

Unsere Bio und Regionalen Partner liefern Vielfalt mit Qualität

Um **ökologisch besonders frische und saisonale Lebensmittel** auf den Tisch bringen zu können, verfolgen wir sehr konsequent die nachhaltige Ausrichtung durch **kurze Transportwege** und schöpfen somit aus der Fülle und dem **kulinarischen Reichtum der Region**: 80% unserer Partner sind im Umkreis von 15 km beheimatet.

Seit 2021 sind wir **Bio Zertifiziert** und dem Verein ÖKORegio angeschlossen. Damit unterstützen wir die Region, erhalten Arbeitsplätze und sind im engen Austausch mit Partnern und Erzeugern, um **nachhaltig zu wirtschaften**.

Mit Ihrem Besuch in unserem Restaurant „Wandelbar“ tragen auch Sie dazu bei.

Das **Küchenteam** lebt mit **Liebe und Leidenschaft „die Kunst des Kochens“** und bereitet Ihre Gerichte auf der Speisekarte frisch zu – ein **kulinarischer Genuss!**



Hotel und Restaurant sind Bio Zertifiziert.
Stand: 10/2024 – Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-039

WANDELBAR

Vorspeisen

Kleiner saisonaler Salat 7,00
aus saisonalen Salaten und hausgemachtem Erdbeer-Dressing (a,j,k)

Wandelbare Tagessuppe(a,g,h,m) 8,00

Hausgemachtes Hühnerfrikassee 9,00
mit Käse überbacken, Salatbouquet, Baguette (a,e)

Verfeinern Sie Ihre Wahl mit

Gebratene Angus-Rindfleisch Streifen (g) zuzüglich 9,00

Beneckes fangfrischer Bio-Fisch

„Kartoffelgericht des Monats Mai“

Fischfilet auf der Haut gebraten 28,00

Bitte fragen Sie nach der tagesaktuellen Fischempfehlung
saisonales Gemüse dazu Heidekartoffeln in Butter geschwenkt (d,g)

Schwedenhappen 25,00
marinierter Salat, Pellkartoffeln und
hausgemachte Kräutercreme (d,f,g)

Fleischlos glücklich

Salatteller der Saison 14,00
Blattsalat, Feldsalat, Tomate, Gurke, Croûtons
und Erdbeer-Dressing(e,f,h,j)

Kleine Heide-Ofenkartoffeln 15,00
mit hausgemachtem Kräuter-Quark dazu
saisonales Gemüse (g,f,i,j)

Parmesan Risotto mit Gemüse der Saison 15,00
dazu marinierter Rucola und gehobelter Parmesan (a,g,i)

Wandelbare Spaghetti 15,00
hausgemachtes saisonales Pesto, Kirschtomaten
Rucola, Parmesan (a,c,g,i)

Verfeinern Sie Ihre Wahl mit

Gebratene Angus-Rindfleisch Streifen (g) zuzüglich 9,00

Fleisch Spezialitäten vom Mühlenhof Wipperau

Kurz gebratenes vom Angus-Rind 36,00
*Bitte fragen Sie nach der tagesaktuellen
 Angus-Rindfleischempfehlung*
 auf karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelecken und Kräuterbutter (i,g)

Hausgemachte Hühnerfrikassee 29,00
 mit saisonalem Salat, wahlweise Butterreis oder Heidekartoffeln
 in Butter geschwenkt (g,i,j)

Gefüllte Paprikaschote 29,00
 herzhaft gefüllt mit Angus-Rindfleisch, Tomatensauce
 Butterreis (g,j)

**Original-Wienerschnitzel vom Kalb (Mühlenhof Wipperau)
 in Butter gebraten** 32,00
 Pommes frites und Salatbeilage (a,e,i)

Angus Rindfleischburger 16,00
 mit Sesam-Bun, Rindfleisch-Pattie,
 BBQ-Sauce, Blattsalat, Tomate, geschmorte Zwiebel
 Gewürzgurke (a,c,j)

Chickenburger 16,00
 mit Sesam-Burger-Bun, Hähnchen-Pattie,
 Blattsalat, Tomate, geschmorten Zwiebeln
 Basilikum-Mayonnaise (a,c,j)

verfeinern Sie Ihre Wahl mit

extra Käse zuzüglich 1,00

Angus-Rinder-Currywurst 16,00
 dazu pikante Tomaten-Currysauce,
 Süßkartoffelpommes oder Pommes Frites und Salatgarnitur (g,j,k)

oder

Geflügel-Currybratwurst in kleiner oder großer Portion 15,00 || 17,00
 dazu pikante Tomaten-Currysauce,
 Süßkartoffelpommes oder Pommes Frites und Salatgarnitur (g,j,k)

Das Hotel Sonnenhügel und das Restaurant „Wandelbar“ sind **Bio zertifiziert**,
 Unsere verarbeiteten **Produkte auf der Speisekarte**, sind nach **ökologischen,
 nachhaltigen** Gesichtspunkten ausgerichtet und **überwiegend hausgemacht**.
Unsere Bio-und Regional Partner finden Sie in der Übersicht auf Seite 2.



DE-ÖKO-039

Unsere Beilagen

Pellkartoffeln (g)	6,00
Heidekartoffeln in Butter geschwenkt (g)	6,00
Süßkartoffelpommes (g)	6,00
Pommes frites (g)	6,00
Heide-Kartoffelecken (g)	6,00
Gebratenes Champignon-Zwiebelgemüse (g,j)	6,00
Saisonales Markt-Gemüse (g)	6,00

Saucen/Dips

Ketchup / Mayonnaise / Senf (a,c,j)	2,00
Rauchige BBQ Sauce (f,l)	3,00
Aromatische Chilimayonnaise (c,g)	3,00
Kräutercreme (c,f,g,i,j)	3,00
Basilikum-Mayonnaise (c,g)	3,00

Das Hotel Sonnenhügel und das Restaurant „Wandelbar“ sind **Bio zertifiziert**. Unsere verarbeiteten **Produkte auf der Speisekarte** sind nach **ökologischen, nachhaltigen** Gesichtspunkten ausgerichtet und **überwiegend hausgemacht**. Unsere **Bio- und Regional Partner** finden Sie in der **Übersicht auf Seite 2**.



DE-ÖKO-039

Wandelbare Leckereien

Eiscreme vom Mühlenhof a. d. Wipperau 3,00
Milcheis - je Kugel (g,h)
Vanille | Schokolade | Stracciatella | Minze | Yogurette

Bunter-Beeren-Eisbecher 9,00
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, Fruchtsauce, Beeren
Sahne(a,g,l)

Vanilleeis
mit warmen hausgemachten Vanille-Birnen (a,c,g,m) 9,00
oder
mit warmen Himbeeren (g,h,l)

Sorbet aus Molke – je Kugel (g,h) 3,00
Heidelbeere, Zimt-Pflaume

Versüßen Sie Ihr Eis mit unseren Leckereien

Sahne (g,h) zuzüglich 2,00
Lotta's Eierlikör (c,l) 3,00
Schokoladensauce (g) 2,00
Hausgemachtes Apfelmus warm oder kalt (l) 4,00

Affogato 5,00 || 6,00
1 Kugel Vanilleeis, dazu Espresso **einfach** || **doppelt** (g,h)

Caffè Corretto 7,00
1 Espresso, dazu

Wahlweise Sambuca 2cl, Amaretto 2cl, Grappa 2cl

„Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einem köstlichen Obstküchlein von der
Bio-Vollkornbäckerei Rasche – in wechselnden Sorten, je nachdem, was die
Bäckerei gerade frisch zaubert.“

Stück Kuchen 5,50

**Wecken Sie Ihre Kindheitserinnerungen
mit einem „Kalten Hund“** 6,00
Süßspeise aus geschichteten Butterkeksen
und dunkler Schokolade (a,c,g,h)

Für unsere kleinen Gäste



Irgendwas, hm, vielleicht...

Hausgemachte Kartoffelpuffer 800 Cent
aus der Heidekartoffel mit selbstgekochem Apfelmus



Ist mir egal, ach ich nehme...

Hähnchennuggets mit Pommes (a,i) 800 Cent

Ich weiß nicht, oder doch,

Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce (a,i) 800 Cent

Ich habe keinen Hunger, bitte nur

Nudeln in Butter geschwenkt (a,g) 500 Cent



Sonnenhügel Gutscheine ... verschenken Sie Freude!

Sie möchten einem besonderen Menschen eine Auszeit schenken.

Unsere individuellen **Sonnenhügel - Wandelbar Gutscheine** versprechen wunderbare Momente für Ihren Beschenkten.

Gerne kreieren wir für jeden Anlass den passenden Gutschein.

Alles ist möglich -Gutschein Beispiel:

für einen Kurzurlaub im Sonnenhügel inklusive Jod-Sole Therme, Genuss PUR für das Vital Sonnenhügel Frühstück, Kosmetische Wellness Behandlung und/ oder für ein Kulinarisches Abendessen im à la carte Restaurant Wandelbar.

Verschenken Sie Erholung, Wellness und Genuss -

Der Sonnenhügel Gutschein ist immer eine gute Wahl und ein besonders schönes Geschenk.

Feste feiern, wie sie fallen

Für **besonderen Momente in Ihrem Leben** öffnen wir gerne unsere Türen für Ihre Feier. Unsere Räumlichkeiten geben **Ihrer Festlichkeit** den passenden Rahmen. Wir richten für Sie **Geburtstage, Geschäftsessen und weitere besondere Anlässe** aus, gerne in Verbindung mit einer Übernachtung im Sonnenhügel.

Unser Küchen- u. Service Team verwöhnt sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Genussmomenten und geht gerne auf Ihre Vorlieben und Wünsche ein.

Auf Wunsch erstellen wir für Sie ein individuell auf Ihren Anlass abgestimmtes Angebot mit gewünschtem Rahmenprogramm.

Sprechen Sie uns gerne an

hotel@sonnenhuegel-bevensen.de
sonnenhuegel-bevensen.de * wandelbar-restaurant.de**
Telefon 05821-5410

Lassen Sie sich am Morgen von uns verwöhnen...

Frühstück, das bedeutet, den Morgen in Ruhe in den Tag starten und sich genüsslich verwöhnen lassen.

Erleben Sie das **reichhaltige Vital Frühstück** bestehend aus qualitativ hochwertigen **Regional u. Bio und Produkten aus unserer Region.**

Unsere Frühstücksfeen bereiten täglich Ihr Frühstück mit guter Qualität und Liebe vor.

Freuen Sie sich auf große Auswahl an Brötchen - u. Brot, Molkerei Produkte, Wurst- und Käsespezialitäten, geräucherter Bio-Fisch, vielfältige Cerealien Auswahl, sowie frisches Obst, u.v.m.

Die Eier für das Rührei u. gekochte Eier sind aus genfreier und regionaler Freilandhaltung

Es bleibt kaum ein Wunsch offen genießen Sie gesunde Dinkel-Croissants, leckere Franzbrötchen oder hausgebackene Leckereien als süße Überraschung.

Zudem verwöhnen wir Sie mit Voelkel-Säften und unserem hausgemachten Vital-Kristall Wasser. Frisch gebrühter Kaffee oder einem „Sonnentor“-Tee runden Ihr vitales Frühstück ab.

Reservieren Sie gleich Ihren Lieblingsplatz zum Frühstück.

Frühstück gibt's täglich von 07:00 bis 10:30 Uhr,
sonntags und feiertags von 07:30 bis 11:30 Uhr.

pro Person 27,50 €

Kleine Leckereien und Kuchen

Das Restaurant Wandelbar
bietet täglich von 14:00 bis 16:30 Uhr
kleine und regionale Leckereien aus der Küche,
sowie Kuchen und selbstgemachtes Eis aus der Region.
Dazu gibt's es unserer Kaffee -Teespezialitäten