

Vorspeisen

Kleiner saisonaler Salat mit hausgemachtem Beeren-Dressing (j,l)	6,00
Wandelbare Tagessuppe (i,l)	8,00
Wandelbares Pfannengemüse mit Schafskäse gratiniert dazu Baguette (g,a,i)	10,00

Fleischlos glücklich

Winterlicher Salat knackige saisonale Blattsalate mit frischen Apfel- und Orangenspalten, Gurken, Möhren, Paprika, Tomaten und hausgemachtem Beeren-Dressing (l,j)	17,00
Rote-Beete-Risotto mit Parmesan, Kirschtomaten, mariniertem Rucola (g,j,l)	17,00
Spaghetti in Ofenkürbis-Sauce mit Parmesan und einen kleinen Salat (a,g,l)	16,00
Gratinierter Schafskäse mit Süßkartoffelpommes und Avocado-Dip (a,g,l)	16,00

Wandelbarer Bio-Fisch von Benecke

Pannfisch gebratene Lachsforelle, in Butter geschwenkten Heidekartoffeln, Senfsauce und kleinem Salat (i,j,l,g,d)	27,00
Schwedenhappen in Zwiebeln, Wachholderbeeren und verschiedenen Gewürzen eingelegt dazu in Butter geschwenkte Heidekartoffeln, Kräuterdip und Beilagen Salat (j,i,c,g,l)	23,00



DE-ÖKO-039

Unsere Fleisch Spezialitäten

Rumpsteak 36,00
dazu saisonales Gemüse und hausgemachte Kräuterbutter (i,g,j)

Currywurst vom Angus-Rind 16,00
dazu pikante Tomaten-Currysauce und Salatgarnitur (i,j,l)

wahlweise mit
Süßkartoffelpommes oder Pommes frites (g)

Hausgemachte Rinderrouladen 25,00
gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln, dazu Apfelrotkohl,
in Butter geschwenkte Heidekartoffeln, Bratensauce (i,j,l)

Hausgemachtes Wildragout 25,00
mit Pilzen, Apfelrotkohl dazu in Butter geschwenkte Heidekartoffeln,
Preiselbeer-Birne (l,i,g)

Gebratenes Schweine-Kasseler-Steak 22,00
mit Sauerkraut, in Butter geschwenkte Heidekartoffeln
und Bratensauce (j,l,l)

Für unsere Burger-Liebhaber

Angus-Rindfleischburger 17,00
Brioche Burger-Bun, hausgemachter Rindfleisch-Pattie,
Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, Blattsalat, Tomate, BBQ-Sauce (k,c,j,i,l,a)

Leberkäse-Burger vom Angus Rind 18,00
Laugenbrötchen, gebratener Leberkäse,
Krautsalat, Tomate, Spiegelei, Salat (k,c,j,i,l,a)

Verfeinern Sie Ihre Burger mit

extra Käse (g) zuzüglich 1,50

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

Unsere Beilagen

Heidekartoffeln in Butter geschwenkt (g)	6,00
Süßkartoffelpommes (g)	6,00
Pommes frites	6,00
Saisonales Gemüse (i,f)	6,00
Sauerkraut (l,)	6,00
Apfelrotkohl (g;l)	6,00

Saucen/Dips

Ketchup / Mayonnaise / Senf (c,j)	1,00
hausgemachte Chili-Mayonnaise (c,g)	3,00
BBQ-Sauce (c)	3,00
Süßer Senf (j)	3,00
hausgemachter Kräuterdip(c,g)	3,00
hausgemachte Kräuterbutter (g)	3,00
Bratensauce (l,g)	3,00



Wandelbare Leckereien

Apfel-Zimt-Crumble mit Vanillesauce (a,c,g)	9,00
Wecken Sie Ihre Kindheitserinnerungen mit einem „Kalten Hund“ Süßspeise aus geschichteten Butterkeksen und dunkler Schokolade (a,c,g,h)	6,00
oder	
Winterlicher „Kalter Hund“ Süßspeise aus geschichteten Spekulatiuskeksen und weißer Schokolade mit winterlichen Gewürzen (a,c,g,h)	6,00
Eiscreme vom Mühlenhof a. d. Wipperau - je Kugel Vanille Schokolade Stracciatella gebrannte Mandel Haselnuss Cookie After Eight Franzbrötchen (Allergene je nach Sorte a,g,h)	3,00
Portion Sahne extra	2,00
Sorbet aus Molke – je Kugel (g) Zimt-Pflaume, Heidelbeere, Himbeere	3,00
Knuspriges Schokoladen-Dessert (g) Crunchy-Schoko-Müsli, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	8,50
Lebkuchenvariation mit Wintereis Franzbrötchen-Eis und gebrannte-Mandel- Eis, Lebkuchen alkoholfreie Glühweinsauce und Sahne (c,g,l,a)	9,00
Affogato 1 Kugel Vanilleeis, dazu Espresso (g)	5,00
Südtiroler Affogato 1 Kugel gebrannte Mandeleis, Sahne und Zimt, dazu Espresso (g,h)	6,50
Winterlicher „Baileys“ Cappuccino Der gemütliche Seelenwärmer: Klassischer Cappuccino mit cremigem Baileys Irish Cream umschmeichelt (g)	7,00