RESTAURANT
WANDELBAR

Vorspeisen

Kleiner saisonaler Salat 6,00
mit hausgemachtem Beeren-Dressing (,j,l)

Wandelbare Tagessuppe (i,l) 8,00

Wandelbares Pfannengemüse 10,00
mit Schafskäse gratiniert dazu Baguette (g,a,i)

Fleischlos glücklich

Winterlicher Salat 17,00
knackige saisonale Blattsalate mit frischen Apfel- und Orangenspalten, Gurken, Möhren, Paprika, Tomaten
und hausgemachtem Beeren-Dressing (l,j)

Rote-Beete-Risotto 17,00
mit Parmesan, Kirschtomaten, mariniertem Rucola (g,j,l)

Spaghetti 16,00
in Ofenkürbis-Sauce mit Parmesan und einen kleinen Salat (a,g,l,)

Wandelbarer Bio-Fisch von Benecke

Pannfisch 27,00
gebratene Lachsforelle, in Butter geschwenkten Heidekartoffeln, Senfsauce und kleinem Salat (i,j,l,g,d)

Schwedenhappen 23,00
in Zwiebeln, Wachholderbeeren und verschiedenen Gewürzen eingelegt dazu in Butter geschwenkte Heidekartoffeln, Kräuterdip und Beilagen Salat (j,i,c,g,l)

BIO
DE-ÖKO-039

WANDELBAR

RESTAURANT
WANDELBAR

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)

Bio Bratwurst vom Schwein 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.

ÖKORegio
www.oekoregio.com

RESTAURANT
WANDELBAR

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







RESTAURANT
WANDELBAR

Wandelbare Leckereien

Apfel-Zimt-Crumble 9,00
mit Vanillesauce (a,c,g,)

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

oder

Winterlicher „Kalter Hund“ 6,00
Süßspeise aus geschichteten Spekulatiuskeksen
und weißer Schokolade mit winterlichen Gewürzen (a,c,g,h)

Eiscreme vom Mühlenhof a. d. Wipperau - je Kugel 3,00
Vanille | Schokolade | Stracciatella | gebrannte Mandel | Haselnuss |
Cookie | After Eight | Franzbrötchen
(Allergene je nach Sorte a,g,h)

Portion Sahne extra 2,00

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

Knuspriges Schokoladen-Dessert (g) 8,50
Crunchy-Schoko-Müsli, Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

Lebkuchenvariation mit Wintereis
Franzbrötchen-Eis und gebrannte-Mandel- Eis, Lebkuchen
alkoholfreie Glühweinsauce und Sahne (c,g,l,a) 9,00

Affogato 5,00
1 Kugel Vanilleeis, dazu Espresso (g)

Südtiroler Affogato 6,50
1 Kugel gebrannte Mandeleis, Sahne und Zimt, dazu Espresso (g,h)

Winterlicher „Baileys“ Cappuccino 7,00
Der gemütliche Seelenwärmer: Klassischer Cappuccino
mit cremigem Baileys Irish Cream umschmeichelt (g)