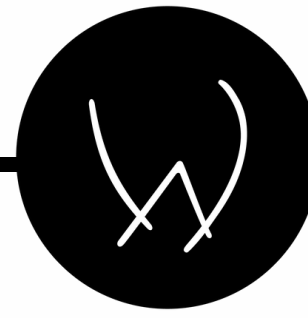


# HERZLICH WILLKOMMEN



## WEIL WIR DIE NATUR LIEBEN

Alle eingesetzten Produkte und Rohwaren sind durch AGRECO nach EU VO DE-ÖKO-012 bio-zertifiziert°. Regelmäßig kaufen wir lebende Tiere, die nach Bio-Richtlinien geschlachtet und zerlegt werden.

Wir legen dabei großen Wert darauf, dass die Tiere bei uns komplett verarbeitet werden.

Unsere Partner:

GEFLÜGEL HOF MÜHLENBERG | EILTER BAUERNKÄSEREI  
FLEISCHEREI HANDKE | NKK BREMEN  
BACKENSHOLZER HOFKÄSEREI | HEIDSCHNUCKEN KUHLMANN

## SIE HABEN DIE WAHL

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Wildland Spezialitäten.

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

bieten wir verschiedene kleine Gerichte an.  
Wenden Sie sich an den Service.

## ALLERGENVERZEICHNIS

Bitte wenden Sie sich an den Service.

Die ausgewiesenen Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer  
Kontrollnummer DE-NI-012-20144-B

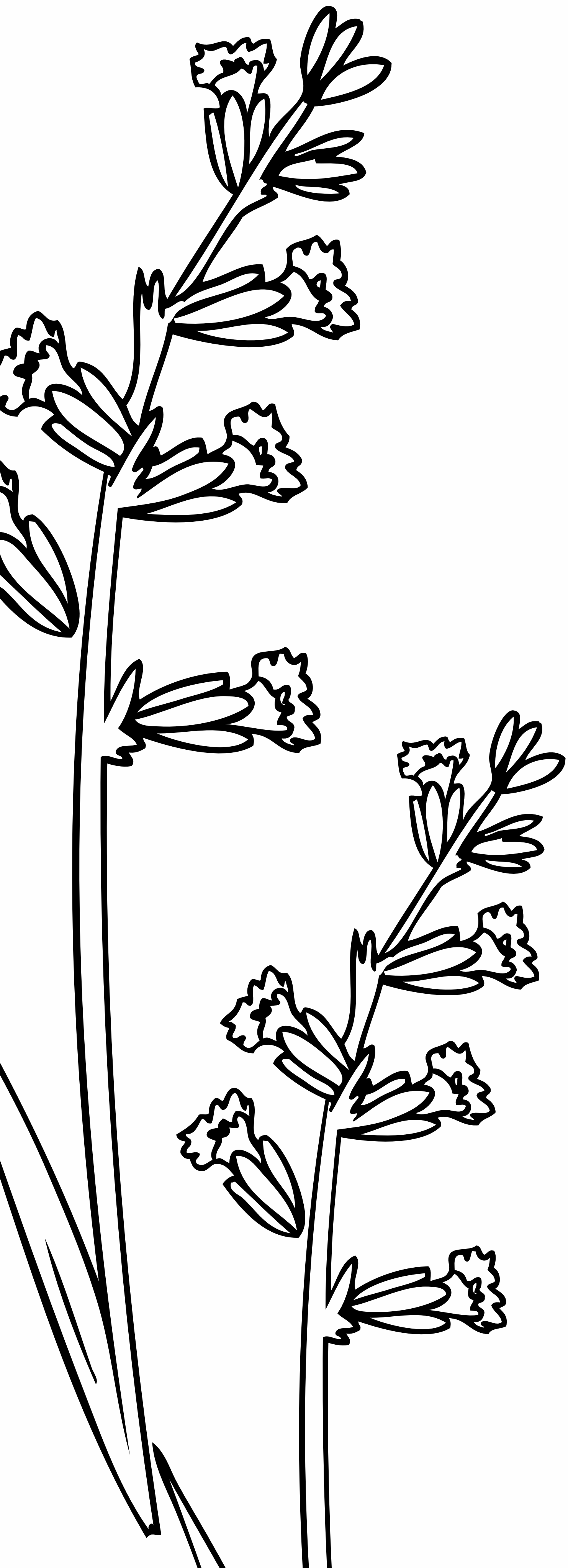
FOLGEN SIE UNS AUF

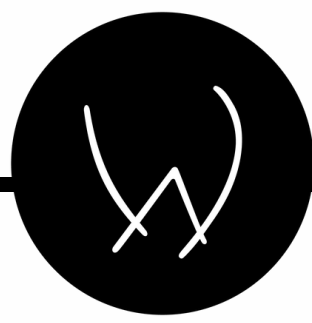


@biohotel.wildland



Wir sind Partner





# À LA CARTE AM ABEND

## VORSPEISEN

Bärlauchschaumsuppe | Rübchen Püree  
Möhrenchip

8

VEGAN

WildLandsalat | Schnittlauch Vinaigrette  
Kohlrabiacarpaccio | Pickles | Rhabarbergel

12

VEGAN

Ochsenherztomate | Gebratener Chicorée  
Bunter Linsensalat | Kichererbsen Mus

10

VEGAN

Carpaccio vom Weiderind  
gegrillter grüner Spargel | Tomaten Chutney | Büffelhartkäse

17

### **Norddeutsche Anti Pasti**

Bärlauchschaumsuppe | Rübchen Püree  
Ochsenherztomate | Gebratener Chicorée  
Bunter Linsensalat | Kichererbsen Mus  
Carpaccio vom Weiderind

18



# À LA CARTE AM ABEND

## HAUPTGERICHTE

Spargel klassisch | Sauce Hollandaise  
Buttersauce | neue Pellkartoffeln

24

Gratinierter Spargel | Gekochtes Ei | Schnittlauch  
Büffelhartkäse | Nussbutter | Kartoffel Soufflé

24

Lasagne | Grillgemüse  
Kräuter Béchamel | Salatbouquet

18

**VEGAN MÖGL.**

Grünkern Burger | Kartoffelbun  
Eilter Bauernkäse | Tomatensalsa  
Wedges | Bärlauchmayonnaise | Gurkensalat

14

Weiderind Burger | Kartoffelbun  
Eilter Bauernkäse | Tomatensalsa  
Wedges | Bärlauchmayonnaise | Gurkensalat

23

Süßkartoffelpüree | Gemüsejus  
Pak Choi | Spargelsalat in Peperoni Vinaigrette

17

**VEGAN**



# À LA CARTE AM ABEND

## ERGÄNZUNGEN MIT FISCH & FLEISCH

Rumpsteak vom Weiderind (200g Rohgewicht)

Portweinjus

**19**

Heidschnucke rosa (170g Rohgewicht)

Thymianrahmsauce

**18,50**

Katenschinken (100g)

**12**

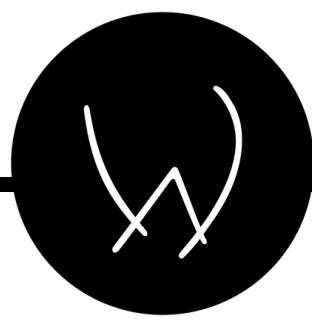
Fisch des Tages (200g Rohgewicht)

Zitronenbutter

**16**

Kalbsschnitzel aus dem Rücken (120g)

**16**



# À LA CARTE AM ABEND

## DESSERT

Tarte | Rhabarber Crème | Vanilleparfait

9

Toffee Ganache Blanc | Holunderblüten Gel | Geschmorte Zitronen

11

Mousse au Chocolat Törtchen | Apfel Chutney | Mandel Crèmeeis

12

Regionale Käseauswahl | Dips | Hausbrot

16

## MENUE EMPFEHLUNG

Bärlauchschaumsuppe | Rübchen Püree | Möhrenchip

\*\*\*

Gratinierter Spargel | Gekochtes Ei | Schnittlauch  
Büffelhartkäse | Nussbutter | Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

Toffee Ganache Blanc | Holunderblüten Gel | Geschmorte Zitronen

40