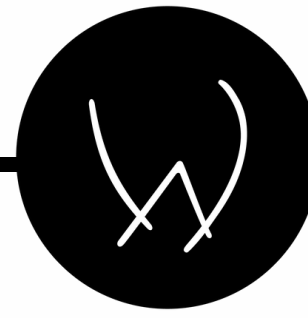


HERZLICH WILLKOMMEN



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

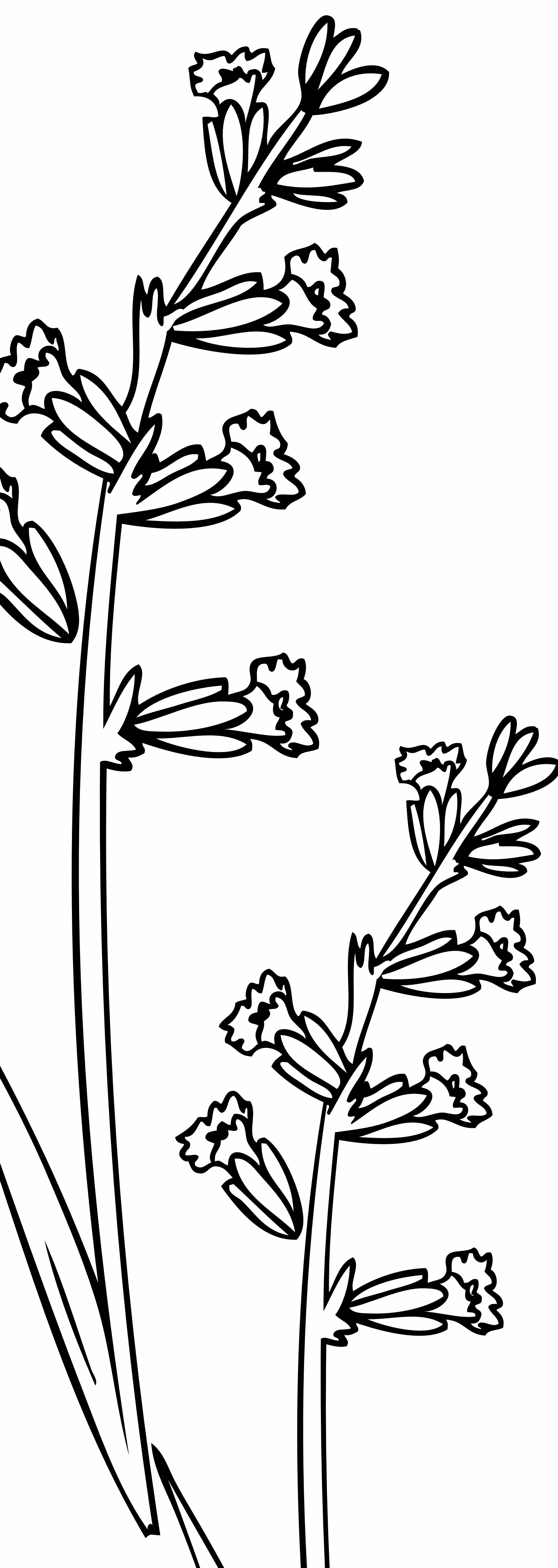
FOLGEN SIE UNS AUF



@biohotel.wildland



Wir sind Partner





À LA CARTE AM MITTAG

VORSPEISEN

Bärlauchschaumsuppe | Rübchen Püree | Möhrenchip

8

VEGAN

WildLandsalat | Schnittlauch Vinaigrette
Kohlrabicarpaccio | Pickles | Rhabarbergel

12

VEGAN

HAUPTGERICHTE

Spargel klassisch | Sauce Hollandaise
Buttersauce | neue Pellkartoffeln

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 | Gurken Salat

23



À LA CARTE AM MITTAG

ERGÄNZUNGEN MIT FISCH & FLEISCH

Katenschinken

(100g)

12

Kalbsschnitzel aus dem Rücken

(120g)

16

DESSERT

Tarte | Rhabarber Crème | Vanilleparfait

9

Tagesdessert

8