

**Womo Dinner / To-Go Speise
und Getränke Karte
Samstag und Sonntag**

11:00- 14:30 Uhr und 17:00- 19:30 Uhr

*****ACHTUNG****Bitte reservieren bzw. bestellen Sie rechtzeitig. ******



Bestellungen sind spätestens 24 Stunden vor Wunschtermin zu tätigen. Knapper können wir leider nicht immer auf Ihre Wünsche eingehen, da wir mit nachhaltigen frischen Lebensmittel arbeiten, welche teilweise bis zu 26 Stunden Zubereitungszeit benötigen.

Wenn Sie Ihre Bestellung aufgegeben haben, erhalten Sie zuerst eine automatische und danach nochmal eine persönliche Bestätigung von uns. Sollte dies nicht geschehen rufen Sie uns bitte an (0170 9373438) um sicherzustellen das Ihre Bestellung und Ihr Wunsch angekommen ist

Nachhaltigkeit

Der Begriff „Nachhaltigkeit“ hat in unserem Leitbild „THE NEW WAY TO TASTE“ eine wichtige Schlüsselposition.

Wir legen großen Wert darauf, dass die eingesetzten Ressourcen der natürlichen Regenerationsfähigkeit, besonders der Lebewesen und des Ökosystems bewahrt bleiben. Sowohl in der Gegenwart als auch in der Zukunft.

Materielle, ökonomische als auch ökologische Ressourcen, die nicht erneuerbar sind, sind besonders zu schützen. Der Fortbestand der Ressourcen sollte kurz sowie langfristig sichergestellt werden.

Zusammenfassend kann man sagen, dass Nachhaltigkeit als eine Form des ökologischen und ökonomischen Handelns zu verstehen ist, damit die gegenwärtigen und zukünftigen Generationen vergleichbare oder sogar bessere Lebensbedingungen vorfinden. Ziel ist es, mit den eingesetzten Ressourcen sorgsam umzugehen und diese zu schützen.

Im Fokus der Nachhaltigkeit steht die Umwelt, gepaart mit wirtschaftlichen und sozialen Aspekten. Der Grundgedanke der Nachhaltigkeit ist, dass ein System dann nachhaltig ist, wenn es selber überleben kann und langfristig Bestand hat.

Bio

In der Biolandwirtschaft wird der Gedanke bzw. die Idee der Nachhaltigkeit mit einem umfassenden Konzept konsequent umgesetzt. In der Ökolandwirtschaft werden auf Pflanzenschutzmittel, chemisch-synthetische Düngemittel, Pestizide, Gentechnik und auf die Massentierhaltung verzichtet. Die Tiere werden als Mitgeschöpfe betrachtet, die artgerecht und stressfrei gehalten werden.

Nicht die kurzfristige Gewinnmaximierung steht im Vordergrund, sondern gesunde Böden und eine intakte Umwelt, die für die nachfolgenden Generationen erhalten bleiben sollen. Aus diesem Grunde schützen Biolandwirte den Boden vor der Verschmutzung, der Auslaugung und der Verdichtung, der Versiegelung und der Erosion. Neben der Lebensmittelerzeugung werden weitere Aufgaben übernommen, wie die der Pflege und Erhaltung der Kulturlandschaft sowie Aufgaben im Bereich Umwelt- und Naturschutz. Es ist ein System der Kreislaufwirtschaft, was dem Boden für die Erzeugung eines Produktes entnommen wurde, soll ihm im Laufe des Produktionsprozesses wieder gegeben werden. Nur so bleibt der natürliche Regenerationsprozess erhalten.

Mit dieser Einstellung können hochwertige Rohstoffe schonend verarbeitet werden, um am Ende qualitativ wertvolle Lebensmittel zu erhalten. Bioprodukte sind naturbelassen, schadstoffarm und nährstoffreich. Regionale Besonderheiten in der Biolandschaft sorgen für eine Produktvielfalt.

Regionalität – Qualität aus der Region

Keine langen Lieferwege! Wir beziehen unsere Rohware von regionalen Erzeugern. Ob Obst, Gemüse oder ausgewähltes Fleisch. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich. So erhalten unsere Kunden ausschließlich Produkte, die nicht nur ihren Preis wert sind, sondern die auch ökologisch und artgerecht erzeugt wurden.

Unser Wort drauf!

Salate

| | |
|--|--------|
| Beilagen Salat (vegan) Verschiedene grüne Salate / Gemüse Sticks / Vinaigrette | 3,90€ |
| Gemischter Salat mit Falafel (vegan) Verschiedene grüne Salate / Gemüse Sticks / Falafel / Cream | 9,90€ |
| Gemischter Salat mit gegrillten Rot-Garnelen (vegetarisch) Verschiedene grüne Salate / Gemüse Sticks / Rotgarnelen | 12,90€ |

Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Gegrillte Peperoni (vegetarisch) Peperoni / selbst gebackenes Brot / Knoblauch Kräuter Öl | 6,90€ |
| BBQ- Bohnen mit Fetakäse (vegetarisch) Bohnen / Feta / Zwiebel / Tomate / Knoblauch Kräuter Öl / selbst gebackenes Brot | 7,50€ |
| Fetakäse auf gegrilltem Gemüse (vegetarisch) Feta / gegrilltes Gemüse / Zwiebel / Tomate / Knoblauch Kräuter Öl / selbst gebackenes Brot | 8,50€ |
| Garnelen in Knoblauch (vegetarisch) Rotgarnelen (Wildfang) / Knoblauch Kräuter Öl / selbst gebackenes Brot | 8,50€ |
| Calamares Ringe / Pommes Scheiben Calamares / Knoblauchsoße / Kartoffelscheiben | 8,90€ |
| Semmelknödel mit Champion Rahmsoße (vegetarisch) 3 Stk. hausgemachte Semmelknödel | 10,50€ |
| geräucherte Rotgarnelen auf Wakame (vegetarisch) 3 frisch geräucherte Rotgarnelen (Wildfang Argentinien) / kalt gerauchter Wakame Salat / Knoblauch Dipp / selbst gebackenes Brot | 14,90€ |

Sandwich

| | |
|--|--------|
| Saumagen Burger Saumagen / Zwiebel / Schmand / Sauerkraut | 6,90€ |
| Pulled Lachs Burger auf Avocado Salza (vegetarisch) Avocado Tomaten Salza / Lachsfilet gerupft / Kräuter / Zitrone | 10,90€ |
| Phili-Polo Sandwich Mango-Avocado Salza / Polofino / Cheddar Käse | 11,90€ |
| Cevapcici-Feta Sandwich Spezial Broetchen/ hausgemachte Cevapcici/ Aiwa / Knoblauch Oel/ Zwiebel/ Schafskäse und Cheddar.... | 11,50€ |
| Phili-Beef Sandwich marinierte Roastbeef Streifen / Provolone / geschmorte Zwiebel /Jalapenios und übergrillt mit Cheddar Käse. | 11,90€ |
| Fallafel Sandwich (vegetarisch) Mango-Avocado Salza, / 5 Falafel / Knoblauch Soße/ Cheddar | 11,90€ |

BBQ Klassiker

| | |
|---|--------|
| BBQ- Grillhaxe Grillhaxe vom Schwein / hausgemachte Semmelknödel / Soße | 14,90€ |
| Spareribs Baby Back Spareribs vom Schwein / Maiskolben Tranchen / Cole Slaw / Grill-Kartoffel / Soure Creme / BBQ-Soße | 15,90€ |
| Pulled Pork alla Baden-BBQ gerupftes Schwein / Bacon / Maiskolben Tranchen / Cole Slaw / Grill- Kartoffel / Soure Cream / BBQ-Soße | 15,90€ |
| BBQ – Teller 1/2 Spareribs / 1/2 Pulled Pork / 1 Polofino / Bacon / Beans / Cole Slaw / Maiskolben Tranche / Grillkartoffel / Sour Cream / BBQ- Soße | 22,90€ |

Hauptspeisen

Fisch:

Lachs Filet aromatico (vegetarisch) 15,90€
Lachs Filet (Lable Rouge) / Avocado Mango Tomaten Salza / Kräuter Kartoffel

Gegrilltes Doraden Filet BBQ (vegetarisch) 25,70€
2 gegrillte Doraden Filets / gebackenes Gemüse / Pecorino / gegrillte Kartoffelchen

Fischteller 27,90€
Dorade / Lachs / Garnele / Gemüse / Potato Kräuter Chunks

Geflügel:

Hähnchen Polofinos 15,90€
Polofinos (ausgelöste Hähnchen Unterkeulen) / Cheddar / Gemüse / Kartoffel Chips

Hähnchenbrust Mozzarella 17,90€
Tranchen von der Hähnchenbrust / Pfirsich // Mozzarella / Kartoffel Chips

Schwein:

Schweinelende mediterran 17,90€
Schweinelende / Feta / Tomate / Cheddar / Kartoffel Chips

Iberico Schweine Steak 20,90€
Schweine Nacken Iberico / Zwiebel / Kräuter/ Grillkartoffel

Rind:

Rumpsteak 21,90€
Rumpsteak pariert / gesmukt / Zitronen Butter / Kräuterkartoffel

Rumpsteak Feta 24,90€
Rumpsteak pariert / gesmukt / Feta /Tomate / Kräuterkartoffel

Gesmoktes Chateaubriand ca. 400 Gramm 55,00€
Chateaubriand (Rinderfilet) gesmukt ca. 400 Gramm gegrillte Champions / gebackene Kräuter Kartoffel Chunks / Zitronen Butter / Gemüse

Wild:

Rehrücken Tranchen aus dem Smoker 27,90€
Rehrücken / gegrilltes Gemüse / Kräuter Öl / Kräuter Kartoffel

Lammkotelett aus dem Carree 25,90€
Lamm / gegrilltes Gemüse / Aroma Tomaten / Kräuter Öl / Kräuter Kartoffel

Beilagen

Bratensoße 3,50€
Bratensoße aus Rindfleisch und Knochen

Semmelknödel (vegetarisch) 3,50€
2 Stk. hausgemachte Semmelknödel

Spätzle hausgemacht 3,50€
Selbstgemachte Spätzle / regionale Zutaten

Pommes Scheiben (vegan) 3,50€
Kartoffelscheiben frittiert auf Wunsch mit Kräuter

Potato Kräuter Chunks (vegan) 3,50€
Gebackene / gegrillte Kartoffel Chunks / Kräuter Öl

Kräuter Kartoffelchen (vegan) 3,50€
Kartoffel / Kräuter / Oliven Öl

Ofen Kartoffel mit Sour Cream (vegetarisch) 6,90€
Ofen Kartoffel / gesmakt / Sour Cream / Kräuter

Dessert (vegetarisch)

Schoko Kuchen BBQ 6,90€
hausgemachter Schokokuchen / Früchte

Apfelringe 6,90€
Apfelringe / Zimtzucker

Tartufo di Pizzo 7,90€
Tartufo Classic

Hausgemachte Crepes 7,90€
mit Schokosoße / Früchte

Dessert Variante 12,90€
Überraschung aus verschiedenen Desserts

Getränke (vegetarisch)

Wir servieren aus Hygiene Gründen, ausschließlich Getränke in geschlossenen Flaschen. Bitte denken Sie an Ihre Gläser und einen Flaschenöffner.

| | |
|--|--------|
| Mineralwasser still 0,5 Liter Flasche | 2,50 € |
| Mineralwasser spritzig 0,5 Liter Flasche | 2,50 € |
| ACQUA MORELLI Mineralwasser 0,75 Liter Flasche ACQUA MORELLI ist das Bergwasser aus den italienischen „Alpi Marittime“, welches sich durch seinen besonders niedrigen Mineraliengehalt auszeichnet. Die seit dem 18. Jahrhundert erschlossene Quelle liegt inmitten eines pittoresken Buchenwaldes auf gut 1.000 Meter Höhe. | 4,50€ |
| Coca Cola 0,33 Liter Flasche | 2,80€ |
| Coca Cola Light 0,33 Liter Flasche | 2,80€ |
| Fanta 0,33 Liter Flasche | 2,80€ |
| Mezzo – Mix 0,33 Liter Flasche | 2,80€ |
| Almdudler 0,33 Liter Flasche | 3,10€ |
| Welde Natur Radler 0,33 Liter Flasche | 3,20€ |
| Tannenzäpfle Pils 0,33 Liter Flasche | 3,20€ |
| Tannenzäpfle Pils alkoholfrei 0,33 Liter Flasche | 3,20€ |
| Erdinger Ur Weizen 0,5 Liter Flasche | 3,90€ |
| Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 Liter Flasche | 3,90€ |

| | |
|---|--------|
| Rotwein halbtrocken 0,25 Liter Flasche | 5,00€ |
| Rosewein halbtrocken 0,25 Liter Flasche | 5,00€ |
| Weiswein halbtrocken 0,25 Liter Flasche | 5,00€ |
| Riesling trocken 0,25 Liter Flasche | 5,00€ |
| Riesling 1,0 Liter Deutscher Qualitätswein - trocken, rassig Alkohol: 12,5 % vol Inhalt: 1,0 Liter | 14,90€ |
| Rosecco halbtrocken / geperlter Rose Wein 0,75 Liter Flasche einfach nur genial | 14,90€ |
| Wallhäuser Pfarrgarten Rotling mild - halbtrocken / Rose Wein 0,75 Liter Flasche | 14,90€ |
| Riesling S vom steinigen Sand Deutscher Qualitätswein - trocken, rassiger Wein, fruchtige Säure Alkohol: 12,5 % vol Inhalt: 0,75 Liter | 19,50€ |
| Johannisberg Riesling Große Lage Deutscher Qualitätswein - trocken, Steilstlagen Riesling GENERATION 5 - Roter Schiefer, floral, kräutrig Alkohol: 13,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter | 27,50€ |
| Wallhäuser Pfarrgarten Spätburgunder Rotwein Deutscher Qualitätswein - feinherb, vollmundig, nachhaltige Art, viel Ausdruck Alkohol: 11,5 % vol Inhalt: 0,75 Liter | 17,90€ |
| Wallhäuser Backöfchen St. Laurent Rotwein Deutscher Qualitätswein - trocken Alkohol: 13,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter | 17,90€ |
| Cabernet Mitos Rotwein Wallhäuser Pfarrgarten - Deutscher Qualitätswein - trocken Alkohol: 14,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter | 22,90€ |

Alle Speisen werden mit 7 % und alle Getränke mit 19% Mehrwertsteuer berechnet

Da wir nur begrenzt Platz haben, bitten wir um Reservierung bis spätestens 4 Tage (wenn möglich incl. Essenswunsch) vor Ihrem Besuch.

Bitte beachten Sie das wir Getränke ausschließlich in Flaschen anbieten. Bitte nutzen Sie daher Ihre Gläser und Ihr Besteck. Das Essen wird auf Tellern angerichtet und Ihnen zum Wohnmobil gebracht.

Für unsere Take Away Gäste bleibt alles beim Alten. Sie bestellen per WhatsApp, per online Tool mit Ihrer Wunschabholzeit und erhalten dann Ihre Speisen verpackt.

Tipp: Bitte denken Sie hier an eine Kühltasche mit einer Flasche heißes Wasser, um die Speisen auch zuhause noch heiß genießen zu können.

Unsere Lebensmittel beziehen wir von Erzeugern aus der Region. Gleichzeitig verwenden wir im Bereich Öle, Gewürze ausschließlich Produkte aus Bioproduktion. Unsere Speisen werden ohne Glutamat, ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker frisch zubereitet. Zur aktuellen Zeit können wir leider nicht auf 100% Bio Produkte zurückgreifen, garantieren aber die Regionalität und Nachhaltigkeit der Rohstoffe.

Bitte beachten Sie das wir keine Übernachtung Möglichkeit stellen und spätestens um 21:00 Uhr der Parkplatz geräumt sein muss.

Gleichzeitig bitten wir Sie den Platz so zu verlassen, wie Sie ihn angetroffen haben. Strom / Wasser / Sanitär / Entsorgung, kann und darf nicht zur Verfügung gestellt werden. Bitte beachten sie das Ihr Fahrzeug Autark ist.

Sollten Sie Allergien und / oder Unverträglichkeiten haben, sprechen sie uns bitte vorab an.

Hier finden Sie unsere Spezialkarten



Hier können Sie uns Ihr Feedback geben



www.baden-bbq.de



Baden- BBQ ist Spezialist für:

Grill-Seminare, Grill-Events , Grill-Catering und Coaching.

Wir leben BBQ!

Die Arbeit am Grill ist für uns mehr als nur ein Job. Der Umgang mit hochwertigsten Lebensmitteln, das Ersinnen neuer Gaumenfreuden und das Streben nach Perfektion ist unsere Passion.

Lassen Sie sich von der Welt des BBQ verzaubern und entdecken Sie die Vielfalt an Speisen, die sich auf dem Grill zubereiten lassen.

Erleben Sie THE NEW WAY TO TASTE, den neuen Weg zum Geschmack.

In unserer Philosophie „THE NEW WAY TO TASTE“ achten wir neben der Wahrung der Ressourcen, auch auf die Einhaltung der Nachhaltigkeit in der Produktion. Wir legen großen Wert auf die Regionalität der verwendeten Produkte. Unsere speziell ausgewählten Zutaten runden das ganze Sortiment ab. Die Begriffe biologisch und ökologisch werden in unserer Firmenpolitik konsequent umgesetzt und sind das Bindeglied zu unseren Lieferanten.

Wann dürfen wir Sie begeistern?

Ihr Grillteam von Baden-BBQ