

**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 nachhaltigem frischem 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.

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) 4,90€
Verschiedene grüne Salate / Gemüse Sticks / Vinaigrette

Gemischter Salat mit gegrillten Rot-Garnelen (vegetarisch) 14,90€
Verschiedene grüne Salate / Gemüse Sticks / Rotgarnelen

Vorspeisen

Gegrillte Peperoni (vegetarisch) 6,90€
Peperoni / gegrilltes Brot / Knoblauch Kräuter Öl

Fetakäse auf gegrilltem Gemüse (vegetarisch) 8,90€
Feta / gegrilltes Gemüse / Zwiebel / Tomate / Knoblauch Kräuter Öl /
gegrilltes Brot

Rot-Garnelen in Knoblauch (vegetarisch) 12,90€
Rotgarnelen (Wildfang) / Knoblauch Kräuter Öl /
gegrilltes Brot

Vegetarische Gerichte

Ofen Kartoffel mit Sour Cream 7,90€
Ofen Kartoffel / gesmakt / Sour Cream / Kräuter

Semmelknödel mit Champion Rahmsoße(vegetarisch) 12,90€
3 Stk. hausgemachte Semmelknödel

Gefüllte Crepes 13,90€
deftige Crepes / Schafskäse / Kräuter / Tomate

Sandwich

Saumagen Burger Saumagen / Zwiebel / Schmand / Sauerkraut	9,90€
Pulled Lachs Burger auf Avocado Salza (vegetarisch) Avocado Tomaten Salza / Lachsfilet gerupft / Kräuter / Zitrone	14,90€
Polo-Fino Sandwich Mango-Avocado Salza / Polofino / Cheddar Käse	14,90€

Herbst Klassiker

Saumagen Baden-BBQ Saumagen vom Schwein / hausgemachte Semmelknödel /Sauerkraut / Bratensoße	14,90€
Leberknödel Baden-BBQ 2 Leberknödel / Backkartoffel /Sauerkraut / Bratensoße	14,90€
BBQ- Grillhaxe Grillhaxe vom Schwein / hausgemachte Semmelknödel / Bratensoße	15,90€
Spareribs Baby Back Spareribs vom Schwein / Maiskolben Tranchen / Cole Slaw / Grill-Kartoffel / Soure Creme / BBQ-Soße	17,90€

Hauptspeisen

Fisch:

Lachs Filet aromatico (vegetarisch) Lachs Filet (Lable Rouge) / Avocado Mango Tomaten Salza / Kräuter Kartoffel	18,90€
---	--------

Geflügel:

Hähnchen Polofinos Polofinos (ausgelöste Hähnchen Unterkeulen) / Cheddar / Gemüse / Kartoffel	18,90€
---	--------

Schwein:

Dry Age Schweine Steak	23,90€
Schweine Rücken / Zwiebel / Kräuter/ Grillkartoffel	
Dry Age Schweine Steak mit Feta	27,90€
Schweine Rücken / Zwiebel / Kräuter/ Grillkartoffel	

Rind:

Rumpsteak	27,90€
Rumpsteak pariert / gesmakt / Zitronen Butter / Kräuterkartoffel	
Rumpsteak Feta	31,90€
Rumpsteak pariert / gesmakt / Feta /Tomate / Kräuterkartoffel	

Beilagen

Bratensoße	3,50€
Bratensoße aus Rindfleisch und Knochen	
Semmelknödel (vegetarisch)	3,90€
2 Stk. hausgemachte Semmelknödel	
Kräuter Kartoffelchen (vegan)	3,90€
Kartoffel / Kräuter / Oliven Öl	
Grillgemüse (vegan)	4,50€
Verschiedene Gemüse/ Kräuter / Oliven Öl	

Dessert (vegetarisch)

Schoko Kuchen BBQ hausgemachter Schokokuchen / Früchte	6,90€
Apfelringe Apfelringe / Zimtucker	6,90€
Hausgemachte Crêpes selbst gemachte Crêpes / Schoko / Früchte / Eis	7,90€
Dessert Variante Überraschung aus verschiedenem Dessert	17,90€

Getränke (vegetarisch)

Wir servieren aus Hygiene Gründen, ausschließlich Getränke in geschlossenen Flaschen

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 Maritime	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€
Erdinger Weizen oder alkoholfrei 0,5 Liter Flasche	3,90€
Riesling 1,0 Liter trocken, rassig / Alkohol: 12,5 % vol Inhalt: 1,0 Liter	14,90€
Müller Turgau 1,0 Liter Angenehme Frucht, süffig / Alkohol: 11,0 % vol Inhalt: 1,0 Liter	14,90€
Rivaner Classic frisch - spritziger Sommerwein -Alkohol: 12,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter	13,90€
Grauer Burgunder trocken,stoffiger, kräftiger Wein - Alkohol: 12,5 % vol Inhalt: 0,75 Liter	14,90€
Rosecco halbtrocken / geperlter Rose Wein 0,75 Liter Flasche einfach nur genial	14,90€
Rotling Wallhäuser Pfarrgarten mild - halbtrocken / Rose Wein 0,75 Liter Flasche	14,90€
Riesling S vom steinigen Sand trocken, rassiger Wein, fruchtige Säure / Alkohol: 12,5 % vol Inhalt: 0,75 Liter	19,50€
Riesling Große Lage Johannisberg trocken, Steilstlagen / floral, kräutrig Alkohol: 13,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter	27,50€
Spätburgunder Rotwein feinherb, vollmundig, nachhaltige Art, viel Ausdruck / Alkohol: 11,5 % vol Inhalt: 0,75 Liter	17,90€
St. Laurent Rotwein trocken Alkohol: 13,0 % vol Inhalt: 0,75 Liter	17,90€
Cabernet Mito Rotwein 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, dass 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 nur Samstags und Sonntags Übernachtungsmöglichkeiten stellen können und spätestens Sonntags 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 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