



Wonnemeyer

Das Strandbistro von Britta Wonneberger und Rüdiger Meyer ist Kult. Die Nordsee direkt vor Augen, das wild-romantische Rote Kliff im Nacken. Bei Wonnemeyer am Wenningstedter Nordstrand gibt es das Naturtheater Sylt zu Austern oder Currywurst als kostenlose Zugabe. Ob Salat, Sandwich oder Seezunge, ob Bier oder Champagner, hier werden alle glücklich. Nicht nur das kulinarische Niveau ist erfreulich, auch der freundlich unkomplizierte Umgang mit den Gästen. Geselligkeit wird groß geschrieben, der Flirt-Faktor ist hoch.

Wonnemeyer steht für Wohlfühlen für Jedermann. Kulinarisch jetzt in FEINHEIMISCH-Qualität. So vereinen sich harmonisch regionale Lebensmittel mit Sylter Weltläufigkeit und Strandparty.



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Was ist FEINHEIMISCH? – Teil 4

Qualität geht vor Quantität: Das steht für die Restaurantbesitzer, Köche und Lebensmittelproduzenten der Bewegung FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. fest – und dass das jahreszeitliche Angebot der Region die Speisekarten bestimmt. Lebensmittel verstehen die FEINHEIMISCHEN als „Mittel zum Leben“. Mehr Lebensqualität bedeutet im Sinne der FEINHEIMISCHEN: Das Wissen von landwirtschaftlichen Produkten, handwerklichen Produktionsweisen und der besten Zubereitung in der Küche soll bewahrt und an nachfolgende Generationen weitergegeben werden.

Lernen Sie uns kennen – zum Beispiel auf einem unserer FEINHEIMISCH Abende oder bei der offenen FEINHEIMISCH-Produzenten-Tür. Und: Wer unsere Bewegung unterstützen möchte, ist herzlich willkommen: ob als Privatperson, Erzeuger- oder Gastronomiebetrieb!

■ Weitere Informationen über FEINHEIMISCH finden Sie unter www.feinheimisch.de.

■ Wonnemeyer

Am Strand Nr. 1 · 25996 Wenningstedt

Tel. 046 51 / 4 52 99 · www.wonnemeyer.com



Mallorquinisches Kartoffelgemüse mit Lammkoteletts

Zutaten:

(für 4 Personen)

12 Lammkoteletts
heimische Frühkartoffeln
Lauch
Möhren
Kohlrabi
Zucchini
Fenchel
Tomate
Zwiebel
Knoblauch
Rosmarin

Menge nach Lust und Laune, alles was der Garten so hergibt und nach Saison

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen und in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in der Schale (gut waschen) knapp gar kochen, dann halbieren und in einer großen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Das Gemüse, Kräuter und Knoblauch zugeben, je zarter desto später, durchschwenken und mit 0,1l Mineralwasser ablöschen. Dann salzen und pfeffern auf kleiner Flamme bissfest schmoren.

Die Lammkoteletts ebenfalls in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin knusprig braun braten. Dazu passt ein schöner, kräftiger Spanischer Rotwein.