

## Aperitifempfehlung:

|                                            |       |        |
|--------------------------------------------|-------|--------|
| Applertif Apfel-Rosé, alkoholfrei          | 0,1 l | 4,50 € |
| Applertif Ingwer & Bergamotte, alkoholfrei | 0,1 l | 4,50 € |
| „Sanddorn-Spritz“ mit Sekt                 |       | 7,80 € |
| „Aperol-Spritz“ mit Sekt                   |       | 7,80 € |
| „Lillet Spritz“ mit Schweppes Wild Berry   |       | 7,80 € |
| „Limoncello Spritz“ mit Sekt               |       | 7,80 € |

## Menü

Bärlauchcremesuppe mit   
Croutons und Sahne

\* \* \*

Rotbarschfilet, gebraten, mit Weißweinsauce,  
frischem, jungen Spinat, getrockneten Tomaten,  
Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln

oder

Zarter Lammkeulenbraten mit Rosmarinjus,  
Bohnen-Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin

\* \* \*

Rhabarber-Tiramisu

39,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

Bei Unverträglichkeiten oder individuellen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.  
Viele unserer Gerichte bieten wir auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan an.

Informationen zu den Allergenen siehe letzte Seite.



vegan



vegetarisch

## Suppen und Vorspeisen

- Tomatencremesuppe** mit Croutons und Sahne  7,90 €
- Hühnerkraftbrühe** mit Einlage 7,90 €
- Bärlauchcremesuppe** mit Croutons und Sahne  7,90 €

\* \* \*

- Bruschetta**, geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und Rucola  9,80 €
- Burrata** mit Rucola, Cherrytomaten, rote Zwiebel-Vinaigrette und Knoblauchbaguette  12,80 €
- Carpaccio von der Avocado** mit Wildkräutersalat, Pinienkerne, Cherrytomaten und Knoblauchbaguette  12,80 €
- Carpaccio vom Rind** mit Wildkräutersalat, Bärlauchpesto, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauchbaguette 13,80 €
- Vorspeisenteller**, ab 2 Personen,  
mit Bruschetta, Schafskäse im Sesammantel, Knoblauchbrot,  
Carpaccio von der Avocado, Hähnchen-Sesam-Nuggets,  
Oliven, Kräuterdip und Sweet-Chili-Ananas-Sauce p. P. 14,80 €

## Kleine Gerichte

- Gegrillte Avocado** mit Wildkräutersalat, Granatapfel, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme  19,80 €
- Räucherlachsscheiben**, mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti 22,80 €





## Frischer Spargel

**Spargelcremesuppe** mit Croutons 

7,90 €

**Grüner Spargel, gebraten,**

mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Parmaschinken, Parmesan und Cherrytomaten an frischen Blattsalaten mit Knoblauchbaguette

19,80 €

\* \* \*

**„Spargelgratin“**

**Frischer Stangenspargel** (1/2 Portion)

...mit Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kräuterreis

22,80 €

...mit Schweinefiletmedaillon und hausgemachter Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kräuterreis

23,80 €

\* \* \*

**Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,  hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln**

23,50 €

..... mit zwei kl. Schweineschnitzeln

29,80 €

..... mit Katenrauchschinken oder gekochtem Schinken

29,80 €

..... mit Parmaschinken

31,50 €

..... mit zwei Schweinefiletmedaillons

32,80 €

..... mit Lachsfilet, gedünstet

32,80 €

..... mit Zanderfilet, gebraten

32,80 €

..... mit zwei kl. Kalbschnitzeln

32,80 €

..... mit kl. Rinderfiletmedaillon (150 g)

39,80 €

## UNSER HIT

**„Spargelpfanne“ für 4 Personen**

Frischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, Katenrauchschinken, kl. Schweineschnitzeln, Schweinefiletmedaillons und neue Kartoffeln  
dazu 1 Fl. „Weißburgunder Linsenbusch“

trocken | duftig | elegant | reif | QbA | Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz

nur 34,80 € pro Person



vegan



vegetarisch

## *Vegetarische und Vegane Gerichte*

**Ofenkartoffel** mit Kräutercreme, Croutons,   
frischen Champignons, Lauch, Zwiebeln und frischen Salaten 19,80 €

**Original griechischer Schafskäse**, gratiniert,   
mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti 22,80 €

**„Veganes Gemüsecurry“**   
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, roten Zwiebeln,  
Paprika und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis 22,80 €

## *Fisch*

**Lachsfilet**, gebraten, mit Ofenkartoffel,  
Kräutercreme und frischen Salaten 27,90 €

**Zanderfilet**, gebraten, mit Bärlauchsauce,  
sautiertem, grünem Spargel und Salzkartoffeln 28,50 €

## *Geflügel*

**Currysahnegeschnetzeltes** von der Hähnchenbrust,  
mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten 22,80 €

**Hähnchenbrustfilet in Sesam paniert**, gebraten, mit frischen  
Blattsalaten, Sweet-Chili-Ananas-Sauce und Knoblauchbaguette 22,80 €



vegan



vegetarisch

## *Rind*

**Rinderfiletsteak**, 150g, medium, mit Kräuterbutter,  
Rosmarinjus, sautiertem, grünem Spargel und Kartoffelgratin 32,80 €

**Zartes Rumpsteak**, 240g, medium,  
mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten 32,80 €

**Zartes Rumpsteak**, 240g, medium, mit Kräuterbutter,  
frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten 34,80 €

## *Lamm*

**Kl. Lammrückenfilet**, zart rosa gebraten,  
mit Rosmarinjus, frischen Blattsalaten und Kartoffelrösti 22,80 €

**Lammrückenfilet** unter der Kräuterkruste, zart rosa gebraten,  
mit Rosmarinjus, Bohnen-Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin 34,80 €

## *Schwein*

**„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ vom Moorschwein**  
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 28,50 €

**„Filetteller“ vom Moorschwein**  
drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons,  
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten 29,80 €

## *Kalb*

**Wiener Schnitzel**, Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und frischen Salaten 28,50 €



vegan



vegetarisch

## *Deftige und regionale Gerichte*

|                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Toast Hawaii</b> , Kochschinken mit Ananas auf Toastbrot, mit Käse überbacken und warmer Frucht-Cocktailsauce                                                | 12,80 € |
| <b>Camembert</b> „gebacken“, mit Preiselbeeren,  Wildkräutersalat und Baguette | 14,80 € |
| <b>„Strammer Max“</b> , Katenrauchschinken in Würfel geschnitten, auf Vollkornbrot mit zwei Spiegeleiern                                                        | 14,80 € |
| <b>„Bauernplatte“</b> , Räucherforelle, Schinken, Käse und Aufschnitt, ½ Ei, Brot und Butter                                                                    | 16,80 € |
| <b>Currywurst</b> mit fruchtiger Currysauce, Pommes Frites und frischen Salaten                                                                                 | 16,80 € |
| <b>Deftiges Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurke und frischen Salaten                                                                                            | 16,80 € |
| <b>Matjesfilets „Hausfrauenart“</b> Apfel, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln                                                                   | 18,50 € |
| <b>Räuchermatjesfilets</b> mit Kräutercreme, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln                                                                           | 18,50 € |
| <b>Räucherfischsteller</b> Forellenfilet, Makrelenfilet und Lachs, Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich, Brotkorb und Butter                                   | 21,50 € |



## *Dessert*

**Rote Grütze** mit Vanilleeis und Sahne 7,40 €

**Dessertempfehlung** aus dem Menü 7,40 €

**Mousse au Chocolat** von brauner  
Schokolade auf Fruchtmark 7,90 €

**Dessertteller „Wardenburger Hof“**  
Lassen Sie sich überraschen 9,50 €

\* \* \*

**Kleine Käseauswahl** mit Camembert, Gorgonzola,  
altem Gouda, Feigensenf und Cracker 8,50 €

Weitere Dessertempfehlungen entnehmen  
Sie bitte unserer Eiskarte.

\* \* \*

Folgen Sie uns auf



Verpassen Sie keine Aktionen, Gewinnspiele oder saisonale Köstlichkeiten!



vegan



vegetarisch