

MENÜ 1



Hühnerkraftbrühe mit Einlage

* * *

zarter Rinderbraten, Schweinefiletmedaillons
und Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit Rahmsauce, Gemüse der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne



36,80€ pro Person

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de

MENÜ 2



Menüauswahl

Tomatencremesuppe mit Croûtons
und Sahnehaube

* * *

Hähnchenbrustfilets in der Mandelkruste gebraten,
mit Kräutersahnesauce, Butterreis und frischen Salaten

oder

Lachsfilet und Schollenfilet in der Kräuterhülle gebraten,
auf buntem Gemüse, mit Petersilienkartoffeln und zerl. Butter

oder

Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

oder

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse,
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti

* * *

Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

36,80€ pro Person
(jeweils portioniert)



MENÜ 3



Grünkohlmenü

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

* * *

Oldenburger Grünkohl mit
Kasseler, Kochwurst, Speck,
Pinkel und Salzkartoffeln

* * *

Rote Grütze mit Vanilleeis
und Sahne

34,80€ pro Person
(Hauptgang zum Sattessen)

(ohne Suppe 34,80 €)

(ohne Dessert 30,50 €)

(nur Hauptgang 26,80 €)



MENÜ 4



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl,
Kürbiskernen und Croûtons

* * *

„Steakplatte“
mit Rinderfiletsteak, Schweinefiletmedaillons
und Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce,
Kräuterbutter, frischen Champignons,
sautiertem Gemüse,
Gratinkartoffeln und Kroketten

* * *

Crème brûlée mit Fruchtsauce,
Walnusseis und frischen Früchten

46,80€ pro Person



Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de



MENÜ 5



Spargelmenü

Spargelcremesuppe mit Croûtons

* * *

Frischer Stangenspargel mit kl. Schweineschnitzel
und Katenrauchschinken, neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

* * *

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

44,80€ pro Person
(Hauptgang zum Sattessen)
(ohne Suppe 44,80 €)
(ohne Dessert 39,80 €)
(nur Hauptgang 34,80 €)

+ Lachsfilet, gebraten 3,00€ p.P.

+ Kalbsschnitzel, gebraten 3,00€ p.P.

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de



MENÜ 6



Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

frische Salate
mit Dressing und Croutons

* * *

kl. Rouladen, Schweinelendchen im Speckmantel
und Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit Bratensauce,
frischen Champignons,
Gemüse der Saison,
Salzkartoffeln und Kroketten

* * *

Dessertteller
"Wardenburger Hof"

42,80€ pro Person (3 Gang Menü)

46,80€ pro Person (4 Gang Menü)

(Ab einer Personenzahl von ca. 25 Personen
richten wir Ihnen den Hauptgang auch gerne als
Buffet an.)



MENÜ 7



Grüner Spargel, gebraten mit Kürbiskernen
und Walnüssen an Wildkräutersalat

* * *

Wildconsommé mit gebratenem Rehfilet und Gemüsestreifen

* * *

Limandesfilet mit Lachsmousse gefüllt,
auf Blattspinat und Weißweinschaum

* * *

Rinderfilet, medium gebraten mit Rosmarinjus,
Kaiserschotengemüse und Kartoffelgratin

* * *

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Walnusseis,
frischer Mango und Vanillesauce

79,80€ pro Person

64,80€ pro Person ohne Limandesfilet

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de



MENÜ 8



Räucherlachsscheiben mit Blattsalatherzen,
Kräuterdip und kl. Kartoffelrösti

* * *

Kressecremesuppe
mit Croutons

* * *

Entenbrust, zart rosa gebraten,
und Schweinelendchen im Speckmantel
mit Calvadosrahmsauce, frischen Apfelspalten,
Gemüse der Saison,
Kroketten und Gratinkartoffeln

* * *

Eisparfait "Grand Marnier"
auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten
und Sahne

54,80€ pro Person

42,80€ pro Person ohne Vorspeise

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de



MENÜ 9



.....ne ganze Gans im Ganzen

1 Gans für 4 Personen frisch aus dem Ofen
am Tisch tranchiert,
gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln

mit Majoransauce,
Bratapfel, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln und
hausgemachten Kartoffelklößen

38,50€ pro Person
ab 4 Personen
am Tisch tranchiert



MENÜ 10



Parmaschinken mit Portweinemelone
und Blattsalatherzen

* * *

Consommé mit Basilikumklößchen

* * *

Rehrückenfilet, zart rosa gebraten,
und Medaillons vom Moorschwein
mit Cassissauce,
Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl, Rosenkohl,
hausgemachten Spätzle und Kroketten

* * *

gebackene Pflaumen mit Slivowitzsabayon,
Vanilleeis und frischen Früchten

64,80€ pro Person

52,80€ pro Person
ohne Vorspeise



MENÜ 11



Wildkraftbrühe mit Mandelklößchen,
Croûtons und Brunoise

* * *

Zarter Rehkeulenbraten und Wildschweinbraten,
aus hiesigen Jagden
kl. Rinderrouladen mit Burgundersauce
Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren
Apfelrotkohl und Rosenkohl,
Kroketten, Salzkartoffeln und hausgemachten Spätzle

* * *

Warme Zimtzwetschgen
mit Vanilleeis und Sahne

44,80€ pro Person

HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de



MENÜ 12



Menüauswahl

Suppe der Saison

* * *

Fischvariation „Watt Hus“
Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnele gebraten,
mit Salzkartoffeln und frischen Salaten

oder

„Veganes Gemüsecurry“
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini
und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis

oder

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce,
mit Kroketten und frischen Salaten

oder

Zarter Rehkeulenbraten aus hiesigen Jagden
mit Cassissauce, Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Speckrosenkohl und Kroketten

* * *

Mousse au Chocolat mit Fruchtsauce
frischen Früchten und Sahne

42,80€ pro Person
(jeweils portioniert)



MENÜ 13



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Croûtons

* * *

Gänsebraten nach Art des Hauses,
gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln,
mit Majoransauce,
Apfelrotkohl und Bratapfel,
Salzkartoffeln und hausgemachten Kartoffelklößen

* * *

Crème brûlée mit warmen Zwetschgen,
Vanilleeis und Sahne



HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

52,80€ pro Person
Hauptgang zum Sattessen

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de

MENÜ 14



Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Croûtons

* * *

geschmorter Entenbraten, zarter Rehkeulenbraten
und Schweinelendchen im Speckmantel
mit Burgundersauce, frischen Kräuterseitlingen,
Apfelrotkohl, Rosenkohl,
hausgemachten Kartoffelklößen und Kroketten

* * *

Lebkuchen-Muffin mit warmer Vanillesauce,
Walnusseis und Sahne



HOTEL  *** S
Wardenburger Hof

46,80€ pro Person

Familie Fischbeck - Oldenburger Str. 255 - 26203 Wardenburg
Tel.: 04407/92100 - info@wardenburger-hof.de - www.wardenburger-hof.de