

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 Wild Berry		7,80 €
„Limoncello Spritz“ mit Sekt		7,80 €

Menü

Pfifferlingscremesuppe mit 
Croutons und Sahne

* * *

Zanderfilet, gebraten, mit Pestosauce,
frischen Pfifferlingen und Tagliatelle mit Parmesan

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce,
frischen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle

* * *

Waldbeersabayon mit frischen Beerenfrüchten,
Vanilleeis und Sahne

42,80 €

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 €
Pfifferlingscremesuppe mit Croutons und Sahne 	7,90 €
Garnelencremesuppe mit Croutons und Sahne	8,90 €
* * *	
Bruschetta , geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und Rucola 	9,80 €
Schafskäse im Sesammantel , gebacken, mit Wildkräutersalat und Knoblauchbaguette 	12,80 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauchbaguette	13,80 €
Vorspeisenteller , ab 2 Personen, mit Bruschetta, Burrata, Rucola-Salat, Knoblauchbrot, Schafskäse im Sesammantel, Hähnchen-Sesam-Nuggets, Oliven, Aioli und Sweet-Chili-Ananas-Sauce	p. P. 14,80 €

Kleine Gerichte

Kräuterrührei mit frischen Pfifferlingen , Lauch, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	19,80 €
Pulled-Lachs-Bowl mit Stampfkartoffeln, Röstzwiebeln, frischer Gurke, Cherrytomaten, Radieschen, roten Zwiebeln und Wildkräutersalat	22,80 €
Cous-Cous-Bowl mit vegetarischem Bratling, frischer Gurke, Cherrytomaten, Radieschen, roten Zwiebeln und Wildkräutersalat 	22,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	22,80 €



vegan



vegetarisch

Unsere „Warden-Burger-Wochen“

vom 1. August – 31. August 2026

Vegetarischer Burger im Sesambrötchen, mit Gemüsebratling,  Sweet-Chili-Mayonnaise, Cheddar, Rucola, Tomate und frischer Gurke	19,80 €
Hähnchenburger im Sesambrötchen, mit Sweet-Chili-Mayonnaise, Rucola, Tomate und roten Zwiebeln	19,80 €
Cheeseburger , „Hof Backhus“, im Brioche-Brötchen, mit hausgemachter Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Eisbergsalat	22,80 €
Camembert-Burger , „Hof Backhus“, im Brioche-Brötchen, mit Rosmarin-Mayonnaise, Rucola, Camembert und Preiselbeeren	22,80 €
Italienischer Burger , „Hof Backhus“, im Vollkornbrötchen, mit Honig-Senf-Mayonnaise, Parmesan, Parmaschinken, Rucola und Tomate	22,80 €
Pulled Lachs-Burger im Brioche-Brötchen, mit Honig-Senfsauce, Eisbergsalat, frischer Gurke und roten Zwiebeln	22,80 €
Pulled Pork-Burger im Brioche-Brötchen, mit BBQ-Sauce, Schmorzwiebeln, roten Zwiebeln und Coleslaw-Salat	22,80 €

**Zu allen Burgern servieren wir einen frischen Salat
oder eine Portion Pommes Frites mit einen Dip nach Wahl**

(Mayonnaise, Ketchup oder Aioli)



vegan



vegetarisch

Vegetarische und Vegane Gerichte

- Ofenkartoffel** mit Kräutercreme, Croutons, 
frischen Pfifferlingen, Lauch, Zwiebeln und frischen Salaten 19,80 €
- Sommerliche Blattsalate** mit Waldbeerdressing, frischen 
Beerenfrüchten, Wassermelone, Schafskäse und Kartoffelrösti 19,80 €
- Original griechischer Schafskäse**, gratiniert, 
mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti 22,80 €

Fisch

- Lachsfilet**, gebraten, mit Ofenkartoffel,
Kräutercreme und frischen Salaten 27,90 €
- Zanderfilet**, gebraten, mit Pestosauce,
frischen Pfifferlingen und Tagliatelle mit Parmesan 27,90 €
- Fischvariation**
Lachsfilet, Zanderfilet und Wolfsbarschfilet gebraten,
mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten 29,80 €

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

Rinderfiletspitzen „Asiatischer Art“ in Süß-Sauer-Sauce,
mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln, Möhre, Sojasprossen und Reis 28,50 €

Rinderfiletsteak, 150g, medium, mit Kräuterbutter,
Rosmarinjus, frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin 32,80 €

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

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

Schwein

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

„Filetteller“ vom Moorschwein
drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Pfifferlingen,
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

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



vegan



vegetarisch

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 €

Halbflüssiges Schokoladenkühlein mit Vanilleeis und Früchten 9,50 €

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!

