Aperitifempfehlung:

Appleritif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
Appleritif 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

Kürbiscremesuppe mit
Croutons und Sahne

* * *

Wolfsbarschfilet, gebraten, mit Honig-Senf-Sauce, wildem Brokkoli,
roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Petersilienkartoffeln

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce, Preiselbeerbirne,
frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

* * *

Lebkuchenmuffin mit warmer Vanillesauce,
Walnusseis 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 8,90 €

Hühnerkraftbrühe mit Einlage 8,90 €

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Sahne 8,90 €

* * *

Bruschetta, geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und Rucola 10,90 €

Carpaccio von der roten Bete mit Wildkräutersalat, Walnüssen, Ziegenkäse und Knoblauchbaguette 13,80 €

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauchbaguette 14,80 €

Vorspeisenteller, ab 2 Personen, mit Bruschetta, Knoblauchbrot, gebackenem Ziegenkäse, Hähnchen im Kürbiskernmantel, Oliven, Carpaccio von der roten Bete, Kräuterdip und Curry-Dattel-Dip p. P. 14,80 €

Kleine Gerichte

Gegrillter Kürbis mit Feldsalat, Walnüssen, Kürbiskernen, Baguette und Kräutercreme 19,80 €

Ziegenkäse gebacken, mit Honigbirne, an frischen Blattsalaten, mit Tomatenpesto, Walnuss und Knoblauchbaguette 21,80 €

Räucherlachsscheiben, mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti 22,80 €

vegan vegetarisch

Wildwochen

vom 1. November – 30. November 2026

Wildkraftbrühe mit Mandelklößen und Gemüsejulienne 9,50 €

Kl. Rehrückenfilet, zart rosa,
mit Cassissauce, frischen Blattsalaten und Kartoffelrösti 22,80 €

* * *

Rehfrikadelle mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,
frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 26,80 €

Bardierte Fasanenbrust, gebraten, mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Maronenpüree und Dauphinekartoffeln 28,50 €

Zartes Rehragout mit Preiselbeerbirne,
frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 28,50 €

Geschmorter Wildschweinbraten mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Maronenpüree und hausgemachten Spätzle 29,80 €

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 29,80 €

„Wildpfanne“, Wildschweinbraten, Hirschroulade und bardierte
Fasanenbrust mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne,
Maronenpüree, Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle 34,80 €

Rehrückenfilet unter der Haselnusskruste, zart rosa, mit Cassissauce,
Preiselbeerbirne, wildem Brokkoli und Dauphinekartoffeln 36,80 €

UNSER HIT

„Wildpfanne“ für 4 Personen
Wildschweinbraten, Rehkeulenbraten, bardierte Fasanenbrust und Rehfrikadelle
mit Cassissauce, Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Maronenpüree,
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle
dazu pro Person
1 Glas Grevensteiner 0,3 l vom Fass

für 36,00€ pro Person

vegan vegetarisch

Vegetarische und Vegane Gerichte

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

Gnocchi mit geschmortem Kürbis, getrockneten Tomaten,
Rosmarin und Lauch im Kokossud 22,80 €

Original griechischer Schafskäse, gratiniert,
mit geschmortem Kürbis und Kartoffelrösti 22,80 €

Fisch

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

Zanderfilet, gebraten, mit Meerrettichsauce,
wildem Brokkoli und Salzkartoffeln 27,90 €

Fischvariation
Lachsfilet, Zanderfilet und Wolfsbarschfilet gebraten,
mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten 29,80 €

Grünkohl

Oldenburger Grünkohl
mit Kassler, Pinkel, Kochwurst, Speck und Salzkartoffeln 24,80 €

Veganer Grünkohl
mit Dinkelbratling, veganer Bratwurst,
veganer Pinkel und Salzkartoffeln 24,80 €

vegan vegetarisch

Rind

Rinderfiletsteak, 150g, medium, mit Kräuterbutter,
Rosmarinjus, wildem Brokkoli 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 €

Schwein

„Züricher Sahnegeschnetzeltes" vom Duroc-Schwein
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 29,80 €

„Filetteller" vom Duroc-Schwein
drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons,
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten 29,80 €

Kalb

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

Geflügel

Currysahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust,
mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten 24,80 €

Entenbraten mit Majoransauce, Bratapfel,
frischem Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 34,80 €

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 €

Räucherfischteller
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 Schokoladenküchlein 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!

vegan vegetarisch