

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

Kürbiscremesuppe mit 
Croutons und Sahne

* * *

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

oder

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
geschmorter Rote Bete und Petersilienkartoffeln

* * *

Crème Brûlée mit warmen Zwetschgen,
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 	8,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	8,90 €
Kürbiscremesuppe mit Croutons und Sahne 	8,90 €
Garnelencremesuppe mit Croutons und Sahne	9,80 €
* * *	
Bruschetta , geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und Rucola 	9,80 €
Carpaccio von der roten Bete mit Wildkräutersalat, Walnüssen, Ziegenkäse und Knoblauchbaguette 	12,80 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauchbaguette	13,80 €
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 €
Herbstlicher Blattsalat mit Feldsalat, Feigen, Walnüssen, Granatapfeldressing und Kartoffelrösti 	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

Steakwochen

vom 1. Oktober – 31. Oktober 2026

Hähnchensteak mit Tomate/Mozzarella gratiniert, Tomatensauce, Pesto-Nudeln und frischen Salaten	22,80 €
Schweinerückensteak , mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	26,80 €
Zwiebelrostbraten vom US-Beef , ca. 200g, medium gebraten, mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und frischen Salaten	28,50 €
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurke, Rote Bete, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	29,80 €
Kleines Rinderfiletsteak , ca. 150g, medium gebraten, mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, wildem Brokkoli, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Kartoffelrösti	32,80 €
Zartes Rumpsteak vom Hereford Rind (Neuseeland) , ca. 240g, medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	32,80 €
Zartes Rumpsteak , ca. 240g, medium gebraten, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten	34,80 €
Pfeffersteak „Madagaskar“ , ca. 240g, medium gebraten, mit Pfefferrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	34,80 €
Rinderfiletsteak , ca. 240g, unter der Kräuterkruste medium gebraten, mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, wildem Brokkoli, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Kartoffelgratin	39,80 €
Dry Aged Entrecôte , ca. 300g, medium gebraten, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten	39,80 €

UNSER OKTOBER HIT

„Steakpfanne“ für 4 Personen

Rinderhüftsteak vom US-Beef, Schweinerückensteak, Hähnchensteak, Rosmarinjus, Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel, Schmorzwiebeln, frische Champignons, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup
dazu pro Person
1 Glas Grevensteiner 0,3l vom Fass

nur 29,80 € 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 21,50 €
- Original griechischer Schafskäse**, gratiniert, 
mit geschmortem Kürbis und Kartoffelrösti 22,80 €
- „Veganes Gemüsecurry“** 
mit wildem Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Paprika, roten Zwiebeln,
Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis 22,80 €

Geflügel

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



vegan



vegetarisch

Fisch

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

Zanderfilet, gebraten, mit Meerrettichsauce,
geschmorter Rote Bete und Petersilienkartoffeln 27,90 €

Fischvariation

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

Schwein

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ vom Duroc-Schwein
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 28,50 €

„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 €



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 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