

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, unter der Kartoffelkruste gebraten,
mit Curry-Kokos-Sauce und Weinkraut

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce,
frischen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle

* * *

Warme Zwetschgen
mit 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 €
Pfifferlingscremesuppe 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 €
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, Knoblauchbrot, Schafskäse im Sesammantel, Hähnchen im Kürbiskernmantel, Oliven, Anti Pasti, Kräuterdip und Curry-Dattel-Dip	p. P. 14,80 €

Kleine Gerichte

Kräuterrührei mit frischen Pfifferlingen , Lauch, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln	19,80 €
„Salat Caesar“ mit Hähnchenbrustfilet , Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Baguette und Kräuterdip	19,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	22,80 €



vegan



vegetarisch

Schnitzelwochen

vom 1. September – 30. September 2026

Kürbiskernschnitzel , Hähnchenbrustfilet in Kürbiskernpanade gebraten, mit frischen Blattsalaten, Curry-Dattel-Dip und Kartoffelrösti	22,80 €
Pfefferschnitzel , Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln, Pfefferrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	22,80 €
Sellerie- und Zucchinischnitzel , vegetarisch,  mit Kräuterrahmsauce, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	22,80 €
Schnitzel in der Mandelkruste , Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Curryfrüchtesauce, Reis und frischen Salaten	22,80 €
Piccata Milanese , Hähnchenbrustfilet in der Parmesanhülle gebraten, mit Tomatensauce, Tagliatelle-Nudeln und frischen Salaten	22,80 €
Schollenfilet-Schnitzel , Schollenfilet in Maismehl und provenzalischen Kräutern gebraten, mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	22,80 €
Schnitzel „Hawaii“ , Schweineschnitzel mit Kochschinken, Ananas und Käse gratiniert, mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	22,80 €
Schnitzel Italienisch , Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken gefüllt, in der Parmesanhülle gebraten, mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Reis	24,80 €
Cordon Bleu vom Schwein , gefüllt mit Kochschinken und Käse, mit Kräuterbutter, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	24,80 €
Original Wiener Schnitzel , zwei Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und frischen Salaten	28,50 €

UNSER HIT

„Schnitzelpfanne“ für 4 Personen

Pfefferschnitzel, Schnitzel Italienisch, Schnitzel in der Mandelkruste, Piccata Milanese, Pfeffersauce, sautiertem Gemüse, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup
dazu pro Person
1 Glas Grevensteiner 0,3 l vom Fass
nur 26,00 € pro Person



vegan



vegetarisch

Vegetarische und Vegane Gerichte

- Ofenkartoffel** mit Kräutercreme, Croutons, 
frischen Pfifferlingen, Lauch, Zwiebeln und frischen Salaten 19,80 €
- Gefüllte Zucchini** mit Schafskäse, Ratatouille-Gemüse, 
Kräutersauce und Kartoffelrösti 21,50 €
- Original griechischer Schafskäse**, gratiniert, 
mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti 22,80 €
- „Veganes Gemüsecurry“** 
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Paprika, roten Zwiebeln,
Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis 22,80 €

Fisch

- Lachsfilet**, gebraten, mit Ofenkartoffel,
Kräutercreme und frischen Salaten 27,90 €
- Zanderfilet**, unter der Kartoffelkruste gebraten,
mit Curry-Kokos-Sauce und Weinkraut 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 €

Rind

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 €



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