


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

Menü

Spargelcremesuppe mit 
Croutons und Sahne

* * *

Wolfsbarschfilet, gebraten, mit Curry-Kokos-Schaum,
Karotten-Lauch-Gemüse und zweierlei Reis

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce,
sautiertem grünem Spargel und Salzkartoffeln

* * *

Topfenschaum mit frischen Erdbeeren
und Amarettini

39,80 €

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 €
- Garnelencremesuppe** mit Croutons und Sahne 8,90 €

* * *

- Bruschetta**, geröstetes Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Parmesan und Rucola  9,80 €
- „Burrata“**, italienischer Frischkäse, mit Rucola, Cherrytomaten, rote Zwiebel-Vinaigrette und Knoblauchbaguette  12,80 €
- Carpaccio von der Avocado** mit Wildkräutersalat, Sesam, Cherrytomaten und Knoblauchbaguette  12,80 €
- Carpaccio vom Rind** mit Wildkräutersalat, Bärlauchpesto, Pinienkerne, Parmesan und Knoblauchbaguette 13,80 €
- Vorspeisenteller**, ab 2 Personen,
mit Bruschetta, Burrata, Rucola-Salat, Knoblauchbrot,
Carpaccio von der Avocado, Hähnchen-Sesam-Nuggets,
Oliven, Kräuterdip und Sweet-Chili-Ananas-Sauce p. P. 14,80 €

Kleine Gerichte

- „Salat Caesar“ mit Hähnchenbrustfilet**
Römersalat, Caesar-Dressing, Parmesan, Baguette und Kräuterdip 19,80 €
- Gegrillte Avocado** mit Wildkräutersalat, Granatapfel, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme  19,80 €
- Räucherlachsscheiben**, mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti 22,80 €



vegan



vegetarisch



Frischer Spargel

Spargelcremesuppe mit Croutons  7,90 €

Grüner Spargel, gebraten,
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Parmaschinken, Parmesan und
Cherrytomaten an frischen Blattsalaten mit Knoblauchbaguette 19,80 €

* * *

„Spargelgratin“

Frischer Stangenspargel (1/2 Portion)

...mit Hähnchenbrustfilet und hausgemachter Sauce Hollandaise
gratiniert, dazu Kräuterreis 22,80 €

...mit Schweinefiletmedaillon und hausgemachter Sauce Hollandaise
gratiniert, dazu Kräuterreis 23,80 €

* * *

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter,  hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 23,50 €

..... mit zwei kl. Schweineschnitzeln 29,80 €

..... mit Katenrauchschinken oder gekochtem Schinken 29,80 €

..... mit Parmaschinken 31,50 €

..... mit zwei Schweinefiletmedaillons 32,80 €

..... mit Lachsfilet, gedünstet 32,80 €

..... mit Zanderfilet, gebraten 32,80 €

..... mit zwei kl. Kalbschnitzeln 32,80 €

..... mit kl. Rinderfiletmedaillon (150 g) 39,80 €

UNSER HIT

„Spargelpfanne“ für 4 Personen

Frischer Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter, Katenrauchschinken, kl. Schweineschnitzeln,
Schweinefiletmedaillons und neue Kartoffeln
dazu 1 Fl. „Weißburgunder Linsenbusch“

trocken | duftig | elegant | reif | QbA | Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz

nur 34,80 € pro Person






vegan



vegetarisch

Vegetarische und Vegane Gerichte

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

Fisch

- Lachsfilet**, gebraten, mit Ofenkartoffel,
Kräutercreme und frischen Salaten 27,90 €
- Zanderfilet**, gebraten, mit Bärlauchsauce,
sautiertem, grünem Spargel und Salzkartoffeln 28,50 €

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, sautiertem, grünem Spargel 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 Moorschwein**
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 28,50 €
- „Filetteller“ vom Moorschwein**
drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons,
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 €

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!

