


Aperitifempfehlung:

Applertif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
Applertif Ingwer & Bergamotte, alkoholfrei	0,1 l	4,50 €
„Sanddorn-Spritz“ mit Sekt		7,40 €
„Aperol-Spritz“ mit Sekt		7,40 €
„Lillet Spritz“ mit Schweppes Wild Berry		7,40 €
„Limoncello Spritz“ mit Sekt		7,40 €

Menü

Bärlauchcremesuppe mit 
Croutons und Sahne

* * *

Rotbarschfilet, gedünstet, mit Weißweinsauce,
frischem, jungen Spinat, getrockneten Tomaten,
Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln

oder

Zarter Lammkeulenbraten mit Rosmarinjus,
Bohnen-Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin

* * *

Rhabarberkompott mit
Vanilleeis und Sahne

39,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

Gerne bereiten wir Ihnen unsere Gerichte alternativ auch vegetarisch oder vegan zu.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Informationen zu den Allergenen siehe letzte Seite.





vegan





vegetarisch


Suppen und Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahne 	7,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	7,90 €
Bärlauchcremesuppe 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 €
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 €

Kleine Gerichte

Gegrillte Avocado mit Wildkräutersalat, Granatapfel, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme 	19,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	21,50 €



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 Sauce Hollandaise gratiniert,
dazu Kräuterreis 22,80 €

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

...mit 6/2 Riesengarnelen, Lauch und Sauce Hollandaise, gratiniert,
dazu neue Kartoffeln 28,50 €

* * *

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter, 
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 €

* * *

Die Dessertempfehlung nach dem Spargel:

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne 7,80 €

„Erdbeergratin“
frische Erdbeeren mit Xuxu-Sabayon gratiniert, dazu Vanilleeis 10,50 €







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 21,50 €
- „Veganes Gemüsecurry“** mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, 
Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis 21,50 €
- Gefüllte Zucchini** mit Ziegenkäse, 
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti 21,50 €

Fisch

- Lachsfilet**, gebraten, mit Ofenkartoffel,
Kräutercreme und frischen Salaten 27,90 €
- Zanderfilet**, gebraten, mit Weißweinsauce, frischem, jungen Spinat,
getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Salzkartoffeln 27,90 €
- Fischvariation „Watt Hus“**
Lachsfilet, Zanderfilet, Rotbarschfilet und Riesengarnele gebraten,
mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten 32,80 €

Geflügel

- Currysahnegeschnetzeltes** von der Hähnchenbrust,
mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten 22,80 €
- Hähnchenbrustfilet in Sesam paniert**, gebraten, mit frischen
Blattsalaten, Ananas-Sweetchilisauce und Knoblauchbaguette 22,80 €



vegan



vegetarisch

Rind

Rinderfiletsteak, 150g, medium, mit Rosmarinjus, Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin 31,50 €

Geschmorter Rinderbraten vom Wagyu Rind, 100% Fullblood, mit Rosmarinjus, sautiertem, grünem Spargel mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln 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

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und frischen Salaten 22,80 €

„Züricher Sahnegeschnetzeltes“ vom Moorschwein mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 27,90 €

„Filetteller“ vom Moorschwein drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten 28,90 €

Lamm

Kl. Lammrückenfilet, zart rosa gebraten, mit Rosmarinjus, frischen Blattsalaten und Kartoffelrösti 22,80 €

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste, zart rosa gebraten, mit Rosmarinjus, Bohnen-Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin 34,80 €

Kalb

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



vegan



vegetarisch

Kalte Speisen / Deftige und regionale Gerichte

Butterkäse auf Vollkornbrot 	8,50 €
Salami auf Vollkornbrot	8,50 €
Katenrauchschinken auf Vollkornbrot	9,50 €
Gekochter Schinken auf Vollkornbrot	9,50 €
Camembert „gebacken“ mit Sahne, Preiselbeermarmelade,  Pfirsich, Toast und Butter	12,80 €
Toast Hawaii Kochschinken mit Ananas auf Toastbrot mit Käse überbacken und warmer Fruchtcocktailsauce	12,80 €
„Strammer Max“ Katenrauchschinken in Würfel geschnitten auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleier	14,80 €
„Bauernplatte“ Räucherforelle, Schinken, Käse und Aufschnitt, ½ Ei, Brot und Butter	16,80 €
Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und frischen Salaten	16,80 €
Käseauswahl verschiedene Käsesorten, mit Weintrauben  und Salzgebäck, Brot und Butter	18,50 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ Apfel, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln	18,50 €
Räuchermatjesfilets mit Kräutercreme, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	18,50 €
Räucherfischsteller „Watt Hus“ Forellenfilet, Lachs und Krabben, 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 mit Sahne	7,90 €
Dessertteller „Wardenburger Hof“ Lassen Sie sich überraschen	9,50 €

Weitere Dessertempfehlungen entnehmen
Sie bitte unserer Eiskarte.

* * *

Folgen Sie uns auf



Verpassen Sie keine Aktionen, Gewinnspiele oder saisonale Köstlichkeiten!

