

## *Aperititempfelung:*

Appleritif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	3,80 €
Prosecco Spumante	0,1 l	4,50 €
Sanddorn-Spritz mit Prosecco	0,1 l	6,50 €
"Aperol-Spritz" mit Prosecco	0,1 l	6,50 €

## *Menü*

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

\* \* \*

Zanderfilet gebraten,  
mit Pestosauce, Pastinakengemüse  
und Tomatenrisotto

oder

Kotelett vom Moorschwein  
mit Kräuterbutter, sautierten Speckbohnen und Bratkartoffeln

\* \* \*

Crème Brûlée mit frischer Mango,  
Fruchtsauce und Vanilleeis

27,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

## *Aus dem Suppentopf*

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Croutons und Sahne	5,90 €
<b>Hühnerkraftbrühe</b> mit Einlage	5,90 €
<b>Friesische Krabbensuppe</b> mit Krabben, Croutons und Sahne	6,50 €

## *Vorspeisen und kleine Gerichte*

<b>Gegrillte Avocado</b> mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme	13,80 €
<b>Räucherlachsscheiben</b> , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	14,50 €
<b>Ziegenkäse gebacken</b> , mit Honigbirne, an Feldsalat mit Tomatenpesto, Walnuss und Knoblauchbaguette	15,80 €

## *Nordsee-Krabben*

<b>Krabbencocktail</b> mit Toast und Butter	14,80 €
<b>Nordseekrabben auf Schwarzbrot</b> mit 2 Spiegeleier	15,80 €
<b>Nordseekrabben mit Kräuterrührei</b> und Bratkartoffeln	16,80 €

## *Edles aus Neptuns Reich*

<b>Skreifilet</b> , gebraten, mit Weißweinsauce, frischem Blattspinat und Salzkartoffeln	19,50 €
<b>Lachsfilet</b> , gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	19,50 €
<b>Garnelenpfanne</b> , mit Lauch, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, jungem Knoblauch, Zucchini und Knoblauchbaguette	21,80 €

## *Vegetarische und Vegane Gerichte*

<b>Original griechischer Schafskäse</b> , gratiniert, mit sautiertem Gemüse und Kartoffelrösti	14,90 €
<b>„Veganes Gemüsecurry“</b> mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis	14,90 €
<b>Gefüllte Paprika</b> , mit Gemüse Couscous im Tomatensud und Guacamole-Dipp, vegan	14,90 €

## *Vom Geflügel*

<b>Hähnchenbrustfilet</b> in der Mandelkruste gebraten, mit Kräutersahnesauce, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €
<b>Currysahnegeschnetzeltes</b> von der Hähnchenbrust mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €



<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Moorschwein</b> mit Bratkartoffeln und frischen Salaten	15,80 €
<b>Schweinerückensteak vom Moorschwein</b> mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	17,80 €
<b>„Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Moorschwein“</b> mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten	18,90 €
<b>Cordon Bleu vom Moorschwein</b> mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Bratkartoffeln	19,80 €
<b>„Filetteller vom Moorschwein“</b> drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten	22,80 €

## *Vom Rind*

<b>Kl. Rinderfiletsteak</b> , medium gebraten, mit Kräuterbutter, frischem Pastinakengemüse und Kartoffelrösti	18,90 €
<b>„Stroganoff“</b> Rinderfiletspitzen, gebraten mit Zwiebeln, Champignonscheiben, Gewürzgurken, Rote Bete, hausgemachte Spätzle und frischen Salaten	22,80 €
<b>Zartes Rumpsteak</b> , medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	22,80 €
<b>Zartes Rumpsteak</b> , medium, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten	23,80 €

## *Vom Wild*

- Zartes Rehragout** mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 15,80 €
- Kl. Rehrückenfilet**, zart rosa, mit Cassissauce, frischen Blattsalaten und Kartoffelrösti 15,80 €
- Rehrückenfilet** unter der Haselnusskruste, zart rosa, mit Cassissauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Dauphinekartoffeln 23,80 €

## *Grünkohl*

- Oldenburger Grünkohl**, mit Kassler, Pinkel, Kochwurst, Speck und Salzkartoffeln 15,80 €
- Veganer Grünkohl**, mit Gemüsebratling, Tofuwürstchen, veganer Pinkel und Salzkartoffeln 15,80 €

## *Kalte Speisen / Deftige und regionale Gerichte*

<b>Butterkäse</b> auf Vollkornbrot	6,90 €
<b>Salami</b> auf Vollkornbrot	6,90 €
<b>Katenrauchschinken</b> auf Vollkornbrot	7,90 €
<b>Gekochter Schinken</b> auf Vollkornbrot	7,90 €
<b>Camembert</b> „gebacken“ mit Preiselbeersahne, Pfirsich, Toast und Butter	8,90 €
<b>„Bauernplatte“</b> Räucherforelle, Schinken, Käse und Aufschnitt, ½ Ei, Brot und Butter	8,90 €
<b>Deftiges Bauernfrühstück</b> mit Gewürzgurke und frischen Salaten	9,50 €
<b>„Strammer Max“</b> Katenrauchschinken in Würfel geschnitten auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleier	9,80 €
<b>Käseauswahl</b> verschiedene Käsesorten, mit Weintrauben und Salzgebäck, Brot und Butter	12,50 €
<b>Matjesfilets „Hausfrauenart“</b> Apfel, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln	12,50 €
<b>Räuchermatjesfilets</b> mit Kräutercreme, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	13,50 €
<b>Räucherfischsteller „Watt Hus“</b> Forellenfilet, Lachs und Krabben, Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich, Brotkorb und Butter	13,80 €

## *Dessert*

<b>Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	5,60 €
<b>Dessertempfehlung</b> aus dem Menü	5,80 €
<b>Mousse au chocolat</b> von brauner Schokolade auf Fruchtmark mit Sahne	5,80 €
<b>Dessertteller „Wardenburger Hof“</b> Lassen Sie sich überraschen	6,80 €

## *Dessertwein-Empfehlung*

### **2011 Sauvignon Blanc, edelsüß**

EDITION TOUR 2012, Heilbronner Stiftsberg, Auslese  
Weingut Dautz-Abel VDP, Württemberg

Flasche 0,375l 32,50 €

### **Lustau Sherry, Solera Reserva**

Cream Sherry Glas 5cl 4,80 €

weitere Dessertempfehlungen entnehmen  
Sie bitte unserer Eiskarte