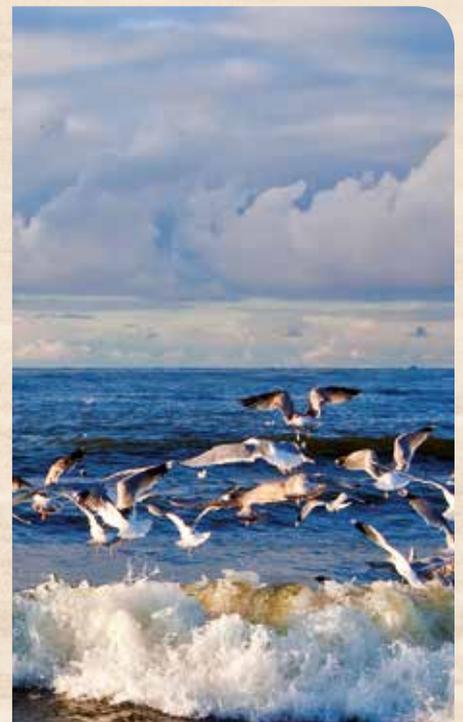




# Speisekarte



**Speisen und Getränke**



## Suppe

**Klare Fischsuppe**  
mit Edelfischwürfeln, Shrimps  
und frischem Dill  
8,90 €

**Fruchtige Tomatencremesuppe<sup>\*8</sup>**  
mit gebackenen Kapern  
7,90 €

**Süßkartoffelcremesuppe<sup>\*8</sup>**  
mit gerösteten Kichererbsen  
8,50 €

## Vorweg & zwischendurch

**Bruschetta**  
geröstetes Knoblauchbrot<sup>\*2</sup> mit Tomaten und Basilikum  
8,50 €

**Ziegenkäse**  
überbacken mit Thymian-Honig an Rucola,  
mit Granatapfel und warmen Baguette<sup>\*2</sup>  
13,50 €

**Räucherlachs auf Röstitaler**  
mit Honig-Senf-Sauce  
14,50 €



## regionale Küche

### Unser Ostseegericht

„aus dem Stall und vom Acker...“

Rumpsteak mit Meerrettichcreme\*<sup>8</sup> gefüllter  
Ofenkartoffel und zweierlei Rucola

22,50 €

### Fischer - Frühstück

Nordseekrabben<sup>21</sup> auf Bratkartoffeln\*<sup>21</sup>  
mit Kräuterrührei und Schinkenstreifen\*<sup>21</sup>

18,90 €

### Geflügelleber

mit lauwarmen Apfelspalten  
und Röstzwiebeln, an Salatbouquet\*<sup>4,8,11</sup> und lauwarmen Baguette

15,50 €

### Bauernfrühstück\*<sup>4</sup>

mit Gewürzgurke\*<sup>21</sup>, Salatbeilage\*<sup>4,8,11</sup> und Schinkenstreifen\*<sup>21</sup>

13,50 €

### Bauernfrühstück\*<sup>4</sup> xxl

14,90 €

### Roastbeef kalt `rosa gebraten´

mit Bratkartoffeln\*<sup>21</sup>, dazu Remouladensauce\*<sup>4,8</sup>

18,50 €



## Vesperzeit

### Backcamembert

mit Preiselbeeren und Buttertoast<sup>\*2</sup>  
an winterlichem Salatbouquet<sup>\*4,8,11</sup>

12,50 €

### Strammer Max

Vollkornbrot<sup>\*2</sup> mit geräuchertem Schinken<sup>\*21</sup>,  
2 Spiegeleier und Salatbouquet<sup>\*4,8,11</sup>

10,90 €

### Kleiner Gourmet-Teller

Rosa gebratenes Roastbeef, Räucherlachs und  
Weichkäse auf geröstetem Ciabatta<sup>\*2</sup> an Salatbouquet<sup>\*4,8,11</sup>

13,90 €

### Salatteller<sup>\*4,8,11</sup> „Wennhof“

mit Shrimps, Räucherlachs, Weißkäse und gebratenen Putenbruststreifen,  
dazu Baguette<sup>\*2</sup>

17,50 €

### Winterliche Blattsalate<sup>\*4,8,11</sup>

mit gebratenen Rindfleischstreifen und Wallnüssen

17,50 €

### Marktfrischer Salatteller<sup>\*4,8,11</sup>

als Beilage

5,50 €



## Spezialitäten - ab 2 Personen

### Chateaubriand (Doppeltes Rinderfilet)

mit Bohnenbündchen<sup>\*21</sup>, Kräuterchampignons,  
Buttermöhren, Kroketten<sup>\*2,4,8</sup>,  
Rosmarinkartoffeln und Pfeffer-Cognac-Sauce<sup>\*25</sup>

**pro Person 42,50 €**

### Große Fischplatte

Gebratenes Zander<sup>\*2</sup>- und Lachsfilet<sup>\*2</sup>,  
gedünstetes Dorschfilet,  
mit Dillrahmsauce<sup>\*8</sup>, zerlassener Butter,  
frischem Pfannengemüse,  
Kräuterreis und Salzkartoffeln

**pro Person 32,50 €**

## „Unser Gänse- & Entenschmaus in der Winterzeit 2022“



**von Oktober bis März**

1 ganze ofenfrische gefüllte Gans<sup>\*2</sup>  
für 4 Personen, am Tisch tranchiert  
mit Salzkartoffeln, Klößen<sup>\*2</sup>, dunkler  
Soße, Rotkohl<sup>\*13</sup>

**- für 4 Personen**

**mit 1 Flasche Rotwein<sup>\*13</sup> 195,00 €**

**- für 4 Personen ohne Rotwein 185,00 €**

**1 Ente für 2 Personen**

mit den Beilagen von der Gans  
**inkl. 0,5 L Rotwein, 65,00 €**

**Reservierung am Vortag bis 18.00 Uhr erforderlich!**



## Fleischgerichte

**Rumpsteak**  
mit Kräuterbutter\*<sup>8</sup>  
auf Pfeffer-Champignon-Lauch-Gemüse  
und Pommes frites  
**26,50 €**

**Rinderfilet**  
auf Bohnen-Mandel-Gemüse\*<sup>8</sup>,  
mit Kräuterbutter und Kroketten  
**31,50 €**

**Schweineschnitzel „Wiener Art“\* vom Rücken\*<sup>2,4</sup>**  
mit Bratkartoffeln\*<sup>21</sup> und gemischtem Salat\*<sup>4,8,11</sup>  
**2 Schnitzel 19,50 €**  
**1 Schnitzel 16,50 €**

**Diplomatenschnitte**  
Schnitzel\*<sup>2,4</sup> mit Champignonrührei, Käse überbacken,  
Sauce Hollandaise\*<sup>4,8</sup>, dazu Pommes frites  
**19,50 €**



## Fleischgerichte

**Schweinemedallions**  
auf Cherry-Tomaten-Lauch-Gemüse  
mit Kartoffelecken  
**normale Portion 19,90 €**  
**kleinere Portion 17,90 €**

**Wennhofpfanne**  
3 verschiedene Steaks  
auf Zwiebel-Champignon-Gemüse  
mit Bernaise<sup>\*4,8</sup> und Bratkartoffeln<sup>\*21</sup>  
**21,90 €**

**Gebrautes Putensteak**  
mit Tomate und Käse überbacken,  
auf Gorgonzolasauce<sup>\*8</sup> mit Kroketten<sup>\*2,4,8</sup>  
**normale Portion 18,90 €**  
**kleinere Portion 16,50 €**



## Fischgerichte

### Forelle „Müllerin“<sup>\*2</sup>

mit Mandelbutter und Schwenkkartoffeln, dazu bunter Salat<sup>\*4,8,11</sup>

19,50 €

### Gebratenes Schollenfilet<sup>\*2</sup>

mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln und buntem Salat<sup>\*4,8,11</sup>

20,50 €

### Ostseescholle<sup>\*2</sup>

mit Speck<sup>\*21</sup> - 24,50 €

oder mit Büsumer Krabben<sup>\*21</sup> - 27,50 €

jeweils dazu Salzkartoffeln und bunter Salat<sup>\*4,8,11</sup>

### Lachsfilet<sup>\*2</sup>

mit Ingwer-Chilli-Honigmarinade

auf Spaghetti<sup>\*2,4</sup> in Paprika-Pesto

22,50 €

### Zanderfilet<sup>\*2</sup>

auf Spitzkohl in Dijon-Senf-Rahm mit Petersilienkartoffeln

19,50 €

### Scharbeutzer Pannfisch<sup>\*2</sup>

gebratenes Dorschfilet<sup>\*2</sup> auf Senfsauce<sup>\*8</sup>

mit Bratkartoffeln<sup>\*21</sup> und buntem Salat<sup>\*4,8,11</sup>

21,50 €



## Pasta, Vegetarisch, Vegan

### Vegetarische Gnocchi\*<sup>2,4</sup>

mit frischem mediterranem Gemüse und Grana Padano-Späne

14,90 €

### Linguine\*<sup>2,4</sup>

in Basilikum-Pesto mit mediterranem Gemüse,  
gebratenem Lammfilet und Pinienkernen

21,50 €

### Spaghetti\*<sup>2,4</sup>

Aglio e olio con peperoncino  
und gebratenen Garnelen

23,50 €

### vegetarisches Schnitzel\*<sup>2,4</sup>

mit Gaudafüllung auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelecken

17,50 €

### Wrap „chunchy chick'n“

vegan - gefüllt mit frischem Salat\*<sup>4,8,11</sup> und Sweet Chili Sauce

14,90 €



Ob Geburtstagsfeier, Hochzeit, Kommunion,  
Konfirmation oder andere Feierlichkeiten -  
im Wennhof sind Sie immer gut aufgehoben!

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef  
Martin Schmidt ein individuelles Menü  
oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.  
Sprechen Sie uns gerne an!



## Alkoholfreie/alkoholische Getränke und Biere

### - NEU & aus der Karaffe -

Frisch gezapftes Wennhof – Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
(Still, mit Kohlensäure, gekühlt & ungekühlt)	0,5 l	3,00 €
	1,00 l	4,00 €

### - Alkoholfreies im Glas -

Cola* <sup>24, 26</sup> , Cola light* <sup>21, 23, 24, 26, 28</sup> , Cola Zero* <sup>21, 23, 24, 26, 28</sup>	0,3 l	3,40 €
Fanta* <sup>24, 25</sup> , Spezi* <sup>24, 25, 26</sup> , Sprite, Apfelsaftschorle* <sup>21</sup>	0,4 l	4,20 €
	0,5 l	4,70 €
Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar* <sup>25</sup> , Grapefruitsaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Kirsch-Bananen-Nektar* <sup>25</sup> , Orangensaft* <sup>25</sup> , Traubensaft	0,3 l	3,60 €
	0,4 l	4,30 €

### - Alkoholfreies in der Flasche -

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium, Naturell	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,00 €
Schweppes (Bitter Lemon* <sup>25, 27</sup> , Tonic Water* <sup>27</sup> , Ginger Ale* <sup>24</sup> )	0,2 l	3,80 €

### - Bier vom Fass -

Fürstenberg Pils* <sup>2</sup>	0,3 l	4,10 €
	0,4 l	4,70 €
	0,5 l	5,20 €

### Paulaner Dunkel\*<sup>2</sup>

0,3 l	4,30 €
0,4 l	4,80 €
0,5 l	5,40 €

### Alsterwasser\*<sup>2</sup>

0,3 l	4,10 €
0,4 l	4,70 €
0,5 l	5,20 €

### - Flaschenbier -

Paulaner Weizen Naturtrüb* <sup>2, 2a</sup> / Paulaner Weizen dunkel* <sup>2, 2a</sup>		
Paulaner Weizen alkoholfrei* <sup>2, 2a</sup>	0,5 l	5,20 €
Paulaner Hell alkoholfrei* <sup>2</sup>	0,33 l	4,00 €
Vitalmalt alkoholfrei* <sup>2</sup>	0,33 l	3,80 €



## Offene Weine

<b>- Weißwein -</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Deutsche Qualitätsweine</b>			
Müller Thurgau <sup>*13</sup> lieblich	5,90 €	11,80 €	
Riesling <sup>*13</sup> halbtrocken	5,90 €	11,80 €	
Müller Thurgau <sup>*13</sup> trocken	6,30 €	13,00 €	
Grauer Burgunder <sup>*13</sup> trocken	6,30 €	13,00 €	
<b>Italienische Qualitätsweine</b>			
Inzolia <sup>*13</sup>	5,90 €	11,80 €	
Trebbiano - D' Abruzzo <sup>*13</sup>	5,90 €	11,80 €	
Paiaira Bianco	6,50 €	15,00 €	20,50 €
Weinschorle	5,00 €	9,90 €	
Prosecco	4,00 €		
<b>- Rotwein -</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Deutsche Qualitätsweine</b>			
Dornfelder <sup>*13</sup> lieblich	5,90 €	11,80 €	19,80 €
Dornfelder <sup>*13</sup> halbtrocken	5,90 €	11,80 €	19,80 €
Dornfelder <sup>*13</sup> trocken	5,90 €	11,80 €	19,80 €
<b>Italienische Qualitätsweine</b>			
Nero D' Avola	6,90 €	12,50 €	19,50 €
Montepulciano	7,20 €	14,90 €	21,00 €
Primitivo	6,50 €	14,50 €	
<b>- Roséwein -</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Deutscher Qualitätswein</b>			
Spätburgunder <sup>*13</sup> Weißherbst	6,20 €	11,90 €	

**Für den Weinliebhaber halten wir diverse Flaschenweine parat.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal auf  
unsere Weinkarte an!**

Zusatzstoffe: \*21 Konservierungsstoff, \*25 Antioxidationsmittel  
Allergenkezeichnung: \*2 Weizengluten, \*4 Eier, \*8 Milch/Milchprodukte, \*11 Senf,



Seestr. 62  
23683 Scharbeutz  
**Telefon:** 04503 - 35280  
**E-Mail:** [info@hotel-wennhof.de](mailto:info@hotel-wennhof.de)  
**Internet:** [www.hotel-wennhof.de](http://www.hotel-wennhof.de)

**Öffnungszeiten:**  
**Restaurant „Wennhof“**  
täglich von 11:00 bis 22:00 Uhr  
Küche täglich durchgehend 11.30 bis 21.30 Uhr

**„Der Kutscher“**  
Sky-Sportsbar & Bierstube  
Donnerstag bis Samstag ab 15:00 Uhr

