



Speisekarte



Speisen und Getränke

Suppe

KLARE FISCHSUPPE €10,50

mit Edelfischwürfeln, Shrimps und frischem Dill

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE*⁸ €7,90

mit gebackenen Kapern

ZUCCHINICREMESUPPE*⁸ €7,90

mit Croutons*^{2,4}

Vorweg & Zwischendurch

BRUSCHETTA €10,50

geröstetes Knoblauchbrot*² mit Tomaten, Basilikum
und Parmesanspäne

6 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL*⁸ €16,50

mit Oliven, getrockneten Tomaten und lauwarmem Baguette*²

RÄUCHERLACHS AUF RÖSTITALER*^{2,4} €14,90

mit Honig-Senf-Sauce an Salatbouquet*^{4,8,11}

GEBACKENER SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL*²¹ €13,50

auf Rucola-Parmesan-Salat & lauwarmem Baguette*²



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

regionale Küche

UNSER OSTSEEGERICHT „AUS DEM STALL UND VOM ACKER...“ €27,50

Rumpsteak mit Meerrettichcreme*⁸
gefüllter Ofenkartoffel
und zweierlei Rucola

FISCHER-FRÜHSTÜCK €21,50

Nordseekrabben*²¹ auf Bratkartoffeln*²¹
mit Kräuterrührei
und Schinkenstreifen*²

3 MATJESFILETS NORDISCHER ART*⁸ €18,50

mit Hausfrauensoße, Bratkartoffeln
und frischer Salatbeilage*²¹

BAUERNFRÜHSTÜCK*⁴ €14,90

mit Gewürzgurke*²¹, Salatbeilage*^{4,8,11}
und Schinkenstreifen*²¹

BAUERNFRÜHSTÜCK*⁴ XXL €17,90

ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“ €19,50

mit Bratkartoffeln*²¹, Salatbeilage*^{4,8,11}
dazu Remouladensauce*^{4,8}



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

Vesperzeit

BURRATA €14,50

auf Tomatencarpaccio mit Basilikum, Pinienkernen
und lauwarmen Baguette^{*2}

STRAMMER MAX €11,90

Vollkornbrot^{*2} mit geräuchertem Schinken^{*21},
2 Spiegeleier
und Salatbouquet^{*4,8,11}

KLEINER GOURMET-TELLER €14,50

Rosa gebratenes Roastbeef, Räucherlachs
und Weichkäse auf geröstetem Ciabatta^{*2}
an Salatbouquet^{*4,8,11}

SALATTELLER^{*4,8,11} „WENNHOFF“ €18,50

mit Shrimps, Räucherlachs, Weißkäse
und gebratenen Putenbruststreifen,
dazu lauwarmes Baguette^{*2}

SOMMERLICHER SALATTELLER^{*4,8,11} €17,50

mit pikanter, marinierter Hähnchenbrust,
Croutons^{*2}, Granatapfel
und lauwarmen Baguette^{*2}

MARKTFRISCHER SALATTELLER^{*4,8,11} €6,50

als Beilage



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

Spezialitäten ab 2 Personen

(Preis wird pro Person berechnet)

CHATEAUBRIAND €44,50

(doppeltes Rinderfilet / 500 g Rohgewicht),
mit Bohnenbündchen^{*21}, Kräuterchampignons,
Buttermöhren, Kroketten^{*2,4,8},
Rosmarinkartoffeln und Pfeffer-Cognac-Sauce^{*25}

GROSSE FISCHPLATTE €32,50

Gebratenes Zander^{*2}- und Lachsfilet^{*2}, gedünstetes Dorschfilet,
mit Dillrahmsauce^{*8}, zerlassener Butter, frischem
Pfannengemüse, Kräuterreis und Salzkartoffeln

**UNSER WUNDERSCHÖNER, ROMANTISCHER
BIERGARTEN LÄDT AB MAI JEDEN FREITAG
VON 17.00 UHR - 19.15 UHR UND 19.30
UHR - 21.30 UHR ZUM GRILLEN EIN!**



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

Fleischgerichte

RUMPSTEAK (220 G RG) €28,50

mit Kräuterbutter, auf Zuckerschoten
und gebratenen Kartoffelecken

RINDERFILET (220 G RG) €34,50

auf Bohnen-Mandel-Gemüse^{*8},
mit Kräuterbutter und Kroketten^{*2,4,8}

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“^{*2,4}

vom Rücken, mit Bratkartoffeln^{*21} und gemischtem Salat^{*4,8,11}

1 SCHNITZEL €16,50 | 2 SCHNITZEL €24,50

wahlweise dazu:

- Champignonsauce € 4,50 - Paprikasauce € 4,50
- Pfeffersauce € 4,50 - Hollandaise^{*4,8} € 4,50
- 1 Spiegelei € 2,00 - Ketchup, Majo € 0,40

DIPLOMATENSCHNITTE €22,90

Schnitzel^{*2,4} mit Champignonrührei, Käse überbacken,
Sauce Hollandaise^{*4,8}, dazu Pommes frites

SCHWEINEMEDAILLONS

auf hausgemachtem Letscho, dazu Kroketten^{*2,4,8}

NORMALE PORTION €20,90 | KLEINERE PORTION €17,90

WENNHOFPFANNE €24,90

3 verschiedene Steaks (Rind, Schwein, Pute)
auf Zwiebel-Champignon-Gemüse
mit Bernaise^{*4,8} und Bratkartoffeln^{*21}

GEBRATENES PUTENSTEAK

mit Tomate und Käse überbacken, auf Gorgonzolasauce^{*8}
mit Kroketten^{*2,4,8}

NORMAL PORTION €19,90 | KLEINERE PORTION €16,90

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

Fischgerichte

FORELLE „MÜLLERIN“^{*2} €24,50

mit Mandelbutter und Schwenkkartoffeln,
dazu bunter Salat^{*4,8,11}

GEBRATENES SCHOLLENFILET^{*2} €22,50

mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln
und buntem Salat^{*4,8,11}

OSTSEESCHOLLE^{*2}

dazu Salzkartoffeln und bunter Salat^{*4,8,11}

MIT SPECK^{*21} €27,50

MIT BÜSUMER KRABBen^{*21} €36,50

LACHSFILET^{*2} €24,90

auf Linguine^{*2,4} mit Spinat, Cherry-Tomaten
in Gorgonzolasauce^{*8}

ZANDERFILET^{*2} €23,50

auf Buttermöhren^{*8}, Kräutersauce^{*8}
und Petersilienkartoffeln

SCHARBEUTZER PANNFISCH^{*2} €23,90

gebratenes Dorschfilet^{*2} auf Senfsauce^{*8}
mit Bratkartoffeln^{*21} und buntem Salat^{*4,8,11}



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

Pasta, Vegetarisch, Vegan

VEGETARISCHE GNOCCHI*^{2,4} €16,90

in Cherrytomaten-Gorgonzolasauce*⁸ und Spinat

LINGUINE*^{2,4} MIT LAMM €24,50

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

SPAGHETTI*^{2,4} €27,50

Aglio e olio con peperoncino, mit frischem Rucola,
Kirschtomaten und gebratenen Garnelen

VEGETARISCHES SCHNITZEL*^{2,4} €18,50

mit Gaudafüllung auf mediterranem Gemüse,
dazu Kartoffelecken

VEGANES GEMÜSE-KARTOFFEL-CURRY €14,50

mit Kokosmilch*⁸

**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!**

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

Alkoholfreie Getränke

- NEU & AUS DER KARAFFE -

Frisch gezapftes Wennhof – Tafelwasser
(Still, mit Kohlensäure, gekühlt & ungekühlt)
0,2 l | € 2,00 • 0,5 l | € 3,50 • 1,0 l | € 4,50

- ALKOHOLFREIES IM GLAS -

Cola*^{24, 26}, Cola light*^{21, 23, 24, 26}, Cola Zero*^{21, 23, 24, 26},
Fanta*^{24, 25}, Spezi*^{24, 25, 26}, Sprite, Apfelsaftschorle*²¹
0,3 l | € 3,40 • 0,4 l | € 4,50 • 0,5 l | € 5,10

Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar*²⁵, Grapefruitsaft,
Johannisbeernektar, Kirschnektar, Kirsch-Bananen-Nektar*²⁵,
Orangensaft*²⁵, Traubensaft, Rhabarbersaft
0,3 l | € 3,60 • 0,4 l | € 4,60 • 0,5 l | € 5,20

- ALKOHOLFREIES IN DER FLASCHE -

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium, Naturell
0,25 l | € 3,00 • 0,75 l | € 6,00

Schweppes Bitter Lemon*^{25, 27}, Tonic Water*²⁷, Ginger Ale*²⁴
0,2 l | € 3,80

Biere

- BIER VOM FASS -

Fürstenberg Pils*²
0,3 l | € 4,10 • 0,4 l | € 4,90 • 0,5 l | € 5,50

Paulaner Dunkel*²
0,3 l | € 4,30 • 0,4 l | € 5,10 • 0,5 l | € 5,70

Alsterwasser*²
0,3 l | € 4,10 • 0,4 l | € 4,90 • 0,5 l | € 5,50

- FLASCHENBIER -

Paulaner Weizen Naturtrüb*², Paulaner Weizen dunkel*²
Alkoholfreies Hefeweizen
0,5 l | € 5,50

Alkoholfreies Bier
0,33 l | € 4,00

Vitalmalz alkoholfrei*²
0,33 l | € 3,80

Zusatzstoffe: *21 Konservierungsstoff, *25 Antioxidationsmittel
*23 Süßungsmittel, *24 Farbstoff, *26 Coffeinhaltig, *27 Chininhaltig, *2 Gluten

Offene Weine

Weißweine

NEU: alkoholfreier Weißwein / Roséwein

Verdejo Bianco
Kollone / Null

0,2 l | € 7,20
0,5 l | € 14,90

Deutsche Qualitätsweine

Müller Thurgau^{*13} lieblich
Riesling^{*13} halbtrocken

0,2 l | € 6,50
0,5 l | € 13,00

Müller Thurgau^{*13} trocken
Grauer Burgunder^{*13} trocken

0,2 l | € 7,20
0,5 l | € 14,50

Italienische Qualitätsweine

Inzolia^{*13}
Trebiano – D´Abruzzo^{*13}

0,2 l | € 6,50
0,5 l | € 13,00

Weinschorle^{*13}

0,2 l | € 5,50
0,5 l | € 10,90

Prosecco^{*13}

0,1 l | € 4,50

NEU: alkoholfreier Prosecco

Cuvé Blanc

0,1 l | € 5,50



Zusatzstoffe: *13 Sulfite

Offene Weine

Rotweine

Deutsche Qualitätsweine

Dornfelder^{*13} lieblich, halbtrocken, trocken

0,2 l | € 6,50
0,5 l | € 13,00
0,75 l | € 21,90

Italienische Qualitätsweine

Nero D'Avola^{*13}

0,2 l | € 6,90
0,5 l | € 13,50
0,75 l | € 21,90

Montepulciano^{*13}

0,2 l | € 7,20
0,5 l | € 14,90
0,75 l | € 22,90

Primitivo^{*13}

0,2 l | € 6,90
0,5 l | € 14,50

Roséweine

Deutsche Qualitätsweine

Spätburgunder^{*13} Weißherbst

0,2 l | € 7,20
0,5 l | € 14,90

FÜR DEN WEINLIEBHABER HALTEN WIR
DIVERSE FLASCHENWEINE PARAT. BITTE
SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
AUF UNSERE WEINKARTE AN!



Zusatzstoffe: *13 Sulfite



Öffnungszeiten

Restaurant „Wennhof“

täglich von 11:00 bis 22:00 Uhr

Küchenzeiten:

Montag bis Freitag

11.30 - 14.30 / 17.00 - 21.00

Samstag & Sonntag

11.30 - 21.00 Uhr

„Der Kutscher“

Sky-Sportsbar & Bierstube

Donnerstag bis Samstag

ab 15:00 Uhr

Sonntags zum Frühschoppen

ab 12.00 Uhr

Kontakt

Seestraße 62 | 23683 Scharbeutz

Telefon: 04503 - 35280

info@hotel-wennhof.de

www.hotel-wennhof.de