



Speisekarte



Speisen und Getränke



Suppe

KLARE FISCHSUPPE €10,50

mit Edelfischwürfeln, Shrimps und frischem Dill

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE*⁸ €8,50

mit gebackenen Kapern

KAROTTEN INGWERSUPPE*⁸ €8,50

mit gebackenen Kichererbsen

Vorweg & Zwischendurch

BRUSCHETTA €10,50

geröstetes Knoblauchbrot*² mit Tomaten, Basilikum
und Parmesanspäne

6 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL €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 HIRTENKÄSE*²¹ €14,50

in Olivenöl mit Kapern und frischen Kräutern,
dazu Baguette*²



regionale Küche

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

Rumpsteak mit Meerrettichcreme*⁸
gefüllter Ofenkartoffel
und zweierlei Rucola

FISCHER-FRÜHSTÜCK €23,50

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

3 MATJESFILETS NORDISCHER ART*⁸ €19,50

mit Hausfrauensoße*⁸, 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}





Vesperzeit

2 GEBACKENE CAMEMBERT*^{2,4} €13,50

auf frischem Salat, mit Preiselbeeren und 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 marinierter Hähnchenbrust, Pinienkerne,
Cranberrys und lauwarmen Baguette*²

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

als Beilage



Spezialitäten ab 2 Personen

(Preis wird pro Person berechnet)

CHATEAUBRIAND

€44,50 PRO PERSON (€ 89,00)

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

GROSSE FISCHPLATTE

€32,50 PRO PERSON (€ 65,00)

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

auf Kräuterchampignons, mit Kräuterbutter und Pommes

RINDERFILET (220 G RG) €34,50

auf Sommergemüse in Rahm 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:

- Champignonrahmsauce € 4,50 - Paprikasauce € 4,50
- Pfefferrahmsauce € 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

WENNHOPPFANNE €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}

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

Frischgerichte

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 €38,50

LACHSFILET*² €24,90

auf Linguine*^{2,4} in feiner Curry-Ingwersauce,
mit frischem Gemüse

ZANDERFILET*² €24,50

auf Bauerngemüse in Rahm,
mit Butterkartoffeln

SCHARBEUTZER PANNFISCH*² €23,90

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





Pasta, Vegetarisch, Vegan

VEGETARISCHE GNOCCHI*^{2,4} €16,90

mit Paprika-Cherry-Tomaten in Basilikum-Rahm

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

VEGANE BOWL €16,50

mit frischem & gebratenem Gemüse,
knusprigen Kichererbsen, Reis & Sesamsauce*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!**

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 | € 4,00 • 0,4 l | € 5,00 • 0,5 l | € 5,60

- 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 | € 4,00

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

Vitamalz alkoholfrei^{*2}
0,33 l | € 3,80



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}

Trebbiano – 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

Prosecco mit Eis^{*13}

0,2 l | € 6,50

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