

Speisekarte



Speisen und Getränke





KLARE FISCHSUPPE €10,50

mit Edelfischwürfeln, Shrimps und frischem Dill

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE*8 €8,50

mit gebackenen Kapern

KÜRBISCREMESUPPE*8 €8,50

mit Croutons*2

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



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*21

GÄNSELEBER €16,50

mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln an Salatbouquet*4,8,11 und lauwarmem Baguette*2

BAUERNFRÜHSTÜCK*4 €14,90

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

BAUERNFRÜHSTÜCK*⁴XXL €17,90

ROASTBEEF KALT "ROSA GEBRATEN" €19,50

mit Bratkartoffeln*21, Salatbeilage*4,8,11
dazu Remouladensauce*4,8







Vesperzeit

BURRATA €14,50

auf frischem Salat mit Pinienkernen, Himbeervinaigrette & 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 "WENNHOF" €18,50

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

WINTERLICHER SALATTELLER*4,8,11 €17,50

mit Rindfleischstreifen, Walnüssen und lauwarmen Baguettee*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 GÄNSE- & ENTENSCHMAUS IN DER WINTERZEIT 2025 VON OKTOBER BIS MÄRZ

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

FÜR 4 PERSONEN MIT 1 FLASCHE ROTWEIN¹³ €189,50

FÜR 4 PERSONEN OHNE ROTWEIN €179,50

1 ENTE FÜR 2 PERSONEN MIT DEN BEILAGEN VON

DER GANS MIT 0,5 L ROTWEIN €64,50



RESERVIERUNG AM VORTAG BIS 18.00 UHR ERFORDERLICH!

Unser Tipp: Gans außer Haus zum selbstabholen inklusive aller Beilagen mit 1 Flasche Rotwein 179,50 € / ohne Wein 169,50 € (ausgenommen an den Feiertagen).





Fleischgerichte

RUMPSTEAK (220 G RG) €28,50

auf Buttermöhren,*8 mit Kräuterbutter und Pommes

RINDERFILET (220 G RG) €34,50

auf Steckrübenmus*8, mit Pfeffersauce 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

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

Fischgerichte

FORELLE "MÜLLERIN"*2 €24,50

mit Mandelbutter und Schwenkkartoffeln*8, 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} mit Spinat, Cherry-Tomaten in Gorgonzolasauce^{*8}

ZANDERFILET^{*2} €23,90

auf Spitzkohl in Rahm*8, mit Dijonsenf und Salzkartoffeln

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

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

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 | € 3,40 • 0,4 | € 4,50 • 0,5 | € 5,10

Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar*²⁵, Grapefruitsaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Kirsch-Bananen-Nektar*²⁵, Orangensaft*²⁵, Traubensaft, Rhabarbersaft

0,3 | € 4,00 • 0,4 | € 5,00 • 0,5 | € 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

 $0.3 \mid 1.4 \leq 4.10 \cdot 0.4 \mid 1.4 \leq 4.90 \cdot 0.5 \mid 1.4 \leq 5.50$

Paulaner Dunkel*2

 $0.3 \mid 1.4 \leq 4.30 \cdot 0.4 \mid 1.4 \leq 5.10 \cdot 0.5 \mid 1.4 \leq 5.70$

Alsterwasser*2

0,3 | € 4,10 • 0,4 | € 4,90 • 0,5 | € 5,50

- FLASCHENBIER -

Paulaner Weizen Naturtrüb^{*2}, Paulaner Weizen dunkel^{*2} Alkoholfreies Hefeweizen

0,5 l | € 5,50

Alkoholfreies Bier

0,33 | | € 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 | € 4,50

NEU: alkoholfreier Prosecco

Cuvé Blanc

0,1 | € 5,50

Hotel-Restauran

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

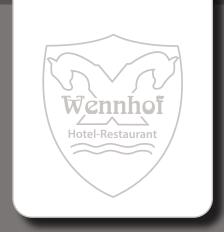
Spätburgunder*13 Weißherbst

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!







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