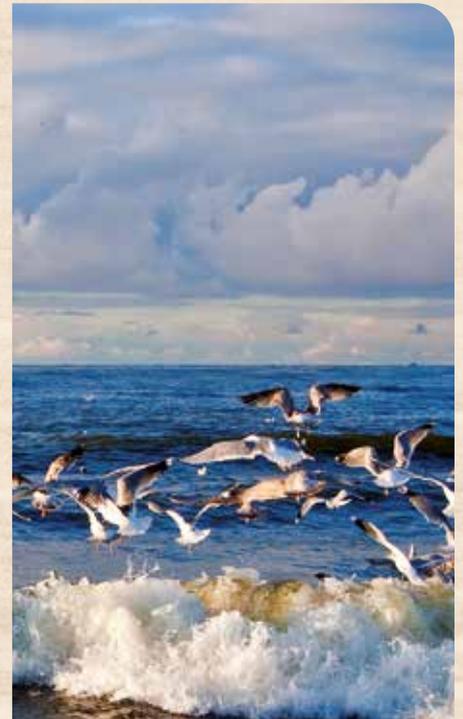




Speisekarte



Speisen und Getränke



Suppe

Klare Fischsuppe
mit Edelfischwürfeln, Shrimps
und frischem Dill

Fruchtige Tomatencremesuppe^{*8}
mit gebackenen Kapern

Blauschimmelkäse-Suppe^{*8}
mit Rote Bete Chips

Vorweg & zwischendurch

Bruschetta
geröstetes Knoblauchbrot^{*2} mit Tomaten, Basilikum
und Parmesanspäne

karamellisierte Ziegenfrischkäse^{*8}
auf Rucola-Salat mit Feigensenfsauce^{*21}

Räucherlachs auf Röstitaler^{*2,4}
mit Honig-Senf-Sauce an Salatbouquet^{*4,8,11}



regionale Küche

**Unser Ostseegericht
„aus dem Stall und vom Acker...“**

Rumpsteak mit Meerrettichcreme^{*8} gefüllter
Ofenkartoffel und zweierlei Rucola

Fischer-Frühstück

Nordseekrabben^{*21} auf Bratkartoffeln^{*21}
mit Kräuterrührei und Schinkenstreifen^{*21}

Gänseleber

mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln an Salatbouquet
und lauwarmen Baguette^{*8}

Bauernfrühstück^{*4}

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

Bauernfrühstück^{*4} xxl

Roastbeef kalt `rosa gebraten´

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



Vesperzeit

Burrata

auf Lollo Rosso-Rucola-Salat
mit Granatapfel und Himbeer-Balsamico-Creme, Baguette^{*2}

Strammer Max

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

Kleiner Gourmet-Teller

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

Salatteller^{*4,8,11} „Wennhof“

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

Winterlicher Salatteller^{*4,8,11}

mit Rindfleischstreifen, Walnüssen
und lauwarmen Baguette^{*2}

Marktfrischer Salatteller^{*4,8,11}

als Beilage



Spezialitäten - ab 2 Personen (Preis wird pro Person berechnet)

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

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

„Unser Gänse- & Entenschmaus in der Winterzeit 2023“



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 Rotwein^{*13}

- für 4 Personen ohne Rotwein

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

1 Ente für 2 Personen
mit den Beilagen von der Gans
inkl. 0,5 L Rotwein

**Unser Tipp: Gans außer Haus zum selbstabholen inklusive aller Beilagen
mit 1 Flasche Rotwein
(ausgenommen an den Feiertagen).**



Fleischgerichte

Rumpsteak 220g (RG)

mit Kräuterbutter, auf buntem Wurzelgemüse
und gebratenen Kartoffelecken

Rinderfilet 220g (RG)

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“^{*} vom Rücken^{*2,4}
mit Bratkartoffeln^{*21} und gemischtem Salat^{*4,8,11}

wahlweise dazu

- Champignonsauce
- Paprikasauce
- Pfeffersauce
- Hollandaise^{*4,8}
- 1 Spiegelei
- Ketchup, Majo

Diplomatenschnitte

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



Fleischgerichte

Schweinemedallions
auf Cherry-Tomaten-Lauch-Gemüse
mit Kartoffelecken

Wennhofpfanne
3 verschiedene Steaks
(Rind, Pute, Schwein)
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}



Fischgerichte

Forelle „Müllerin“^{*2}

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

Gebratenes Schollenfilet^{*2}

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

Ostseescholle^{*2}

mit Speck^{*21}

oder mit Büsumer Krabben^{*21}

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

Lachsfilet^{*2}

auf Linguine^{*2,4} mit Spinat

in Gorgonzolasauce^{*8}

Zanderfilet^{*2}

auf Spitzkohl in Dijon-Senf-Rahm

mit Petersilienkartoffeln

Scharbeutzer Pannfisch^{*2}

gebratenes Dorschfilet^{*2} auf Senfsauce^{*8}

mit Bratkartoffeln^{*21} und buntem Salat^{*4,8,11}



Pasta, Vegetarisch, Vegan

Vegetarische Gnocchi^{*2,4}
in Cherrytomaten-Gorgonzolasauce^{*8} und Spinat

Linguine^{*2,4} mit Lamm
in Basilikum-Pesto mit mediterranem Gemüse,
gebratenem Lammfilet und Pinienkernen

Spaghetti^{*2,4}
Aglio e olio con peperoncino,
mit frischem Rukola, Kirschtomaten und gebratenen Garnelen

vegetarisches Schnitzel^{*2,4}
mit Gaudafüllung auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelecken

Wrap „crunchy chicken“^{*2}
vegan - gefüllt mit frischem Salat^{*11} und Sweet Chili Sauce



**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
(Still, mit Kohlensäure, gekühlt & ungekühlt)

- Alkoholfreies im Glas -

Cola^{*24, 26}, Cola light^{*21, 23, 24, 26, 28}, Cola Zero^{*21, 23, 24, 26, 28}
Fanta^{*24, 25}, Spezi^{*24, 25, 26}, Sprite, Apfelsaftschorle^{*21}

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

- Alkoholfreies in der Flasche -

Gerolsteiner Mineralwasser, Medium, Naturell

Schweppes (Bitter Lemon^{*25, 27}, Tonic Water^{*27}, Ginger Ale^{*24})

- Bier vom Fass -

Fürstenberg Pils^{*2}

Paulaner Dunkel^{*2}

Alsterwasser^{*2}

- Flaschenbier -

Paulaner Weizen Naturtrüb^{*2,2a} / Paulaner Weizen dunkel^{1*2,2a}

Paulaner Weizen alkoholfrei

Alkoholfreies Bier^{*2}

Vitamalz alkoholfrei^{*2}



Offene Weine

- Weißwein -

Deutsche Qualitätsweine

Müller Thurgau^{*13} lieblich

Riesling^{*13} halbtrocken

Müller Thurgau^{*13} trocken

Grauer Burgunder^{*13} trocken

Italienische Qualitätsweine

Inzolia^{*13}

Trebbiano - D' Abruzzo^{*13}

Weinschorle

Prosecco

- Rotwein -

Deutsche Qualitätsweine

Dornfelder^{*13} lieblich

Dornfelder^{*13} halbtrocken

Dornfelder^{*13} trocken

Italienische Qualitätsweine

Nero D' Avola

Montepulciano

Primitivo

- Roséwein -

Deutscher Qualitätswein

Spätburgunder^{*13} Weißherbst

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



Seestr. 62
23683 Scharbeutz
Telefon: 04503 - 35280
E-Mail: info@hotel-wennhof.de
Internet: www.hotel-wennhof.de

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
und Sonntags zum Frühschoppen ab 12.00 Uhr

