



Speisekarte



Speisen und Getränke



Suppe

KLARE FISCHSUPPE €10,50

mit Edelfischwürfeln, Shrimps und frischem Dill

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE*⁸ €8,50

mit gebackenen Kapern

ZUCCHINICREMESUPPE*⁸ €8,50

mit gebackenen Kichererbsen*²

Vorweg & Zwischendurch

3 BRUSCHETTA €12,50

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 2 RÖSTITALER*^{2,4} €15,90

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

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE €13,50

auf Rucola-Salat mit Granatapfelkernen, Wallnüssen, Vinigrette
und lauwarmem Baguette*²



**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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 (220 g) mit Meerrettichcreme*⁸
gefüllter Ofenkartoffel
und zweierlei Rucola

FISCHER-FRÜHSTÜCK €23,50

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

GEFLÜGEL-LEBER €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*⁴ XXL €17,90

ROASTBEEF KALT „ROSA GEBRATEN“ €20,50

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



**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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





Vesperzeit

BURRATA €14,50

auf frischem Salat mit Pinienkernen,
Himbeervinaigrette & lauwarmen Baguette*²

2 GEBACKENE CAMEMBERT €13,50

an frischem Salatbouquet ^{4,8,11}, mit Preiselbeeren und Baguette

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“ €19,50

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

WINTERLICHER SALATTELLER*^{4,8,11} €18,50

mit Rindfleischstreifen, Walnüssen
und lauwarmen Baguette*²

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

als Beilage



**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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 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 2026 VON OKTOBER BIS MÄRZ

1 ganze ofenfrische gefüllte Gans*²
für 4 Personen, vor ihren Augen tranchiert,
mit Salzkartoffeln, Klößen*², dunkler Soße, Rotkohl*¹³

FÜR 4 PERSONEN MIT 1 FLASCHE ROTWEIN¹³ €209,50

FÜR 4 PERSONEN OHNE ROTWEIN €199,50

**1 ENTE FÜR 2 PERSONEN MIT DEN BEILAGEN VON
DER GANS MIT 0,5 L ROTWEIN €69,50**



**RESERVIERUNG
AM VORTAG
BIS 18.00 UHR
ERFORDERLICH!**

Unser Tipp: Gans außer Haus zum selbstabholen inklusive aller Beilagen
mit 1 Flasche Rotwein 199,50 € / ohne Wein 189,50 €
(ausgenommen an den Feiertagen).

**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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





Fleischgerichte

RUMPSTEAK (220 G RG) €29,50

auf Buttermöhren,*⁸ mit Kräuterbutter und Pommes

RINDERFILET (220 G RG) €35,50

auf Mandelbohnen 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 €17,50 | 2 SCHNITZEL €25,50

wahlweise dazu:

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

DIPLOMATENSCHNITTE €23,90

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 €22,90 | KLEINERE PORTION €18,90

WENNHOPFANNE €25,90

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 €21,90 | KLEINERE PORTION €17,90

**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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

Frischgerichte

FORELLE „MÜLLERIN“*² €25,50

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

GEBRATENES SCHOLLENFILET*² €23,50

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

OSTSEESCHOLLE*²

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

MIT SPECK*²¹ €28,50

MIT BÜSUMER KRABBen*²¹ €39,50

GEBRATENES LACHSFILET*² €25,90

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

GEBRATENES ZANDERFILET*² €25,90

auf Spitzkohl in Rahm*⁸, mit Dijonsenf
und Salzkartoffeln

SCHARBEUTZER PANNFISCH*² €24,90

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



**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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





Pasta, Vegetarisch, Vegan

VEGETARISCHE GNOCCHI*^{2,4} €17,90

in Cherry-Tomaten-Gorgonzolasauce und Spinat*⁸

LINGUINE*^{2,4} MIT LAMM €25,50

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

SPAGHETTI GARNELE*^{2,4} €28,50

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 BRATKARTOFFELPFANNE €15,50

Bratkartoffeln, gebratene Champignons, Zwiebeln,
Spitzkohl, Senf-Dill-Sauce,
gemischter Salat mit hausgemachter Vinaigrette

**OB GEBURTSTAGSFEIER, HOCHZEIT,
KOMMUNION, KONFIRMATION ODER
ANDERE FEIERLICHKEITEN - IM WENNHOF
SIND SIE IMMER GUT AUFGEHOSEN!**

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

**Sie möchten Ihre Reste mitnehmen? Gerne packen wir diese für Sie ein.
Pro Verpackung berechnen wir 0,50 €.**

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 | € 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 | € 4,20 • 0,4 l | € 5,00 • 0,5 l | € 5,60

Paulaner Dunkel^{*2}

0,3 l | € 4,40 • 0,4 l | € 5,20 • 0,5 l | € 5,80

Alsterwasser^{*2} - alkoholfreies Alsterwasser

0,3 l | € 4,20 • 0,4 l | € 5,00 • 0,5 l | € 5,60

NEU frisch gezapftes Paulaner Alkoholfreies Bier!

0,3 l | € 4,20 • 0,4 l | € 5,00 • 0,5 l | € 5,60

NEU Frisch gezapftes Paulaner Hefeweizen „Alkoholfrei“

0,3 l | € 4,30 • 0,5 l | € 5,70

- FLASCHENBIER -

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

0,5 l | € 5,70

Vitalmalz alkoholfrei^{*2}

0,33 l | € 4,00

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





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



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 11:30 bis 22:00 Uhr

Küchenzeiten:

Montag bis Freitag
11.30 - 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