



Liebe Gäste,
nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserer aktuellen,
saisonal wechselnden Speisekarte.
Unsere Küche ist für Sie von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18.00 – 21:30 geöffnet.
In den Nachmittagsstunden servieren wir hausgemachte Kuchen und Torten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Rote-Bete-Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse, Feldsalat und Walnüssen | 9,50 € |
| Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing | 10,50 € |
| Geräuchertes vom Lachs und Thunfisch mit Honig-Senf-Sauce, Wasabicreme und winterlichen Salaten | 10,80 € |

SUPPE

| | |
|---|--------|
| Pastinaken-Creme-Suppe mit Thymianpilzen | 6,90 € |
| Traditionelle Hochzeitssuppe mit Gemüsebrunoise, Fleischklößchen und Eierstich | 5,90 € |

SALATE

| | |
|---|--------|
| Winterliche Salate mit gerösteten Kernen und Honig-Senf-Dressing | |
| klein | 5,50 € |
| groß | 8,50 € |

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



PASTA

| | |
|--|---------|
| Spaghetti in pikanter Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch und Parmesan | 10,50 € |
| mit Garnelen | 16,50 € |
| Cremiges Gemüserisotto mit Cashewkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan | 12,50 € |

FLEISCH

| | |
|---|---------|
| Brust und Keule von der Oldenburger-Gans mit Orangenjus, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen und Kartoffelklößen | 27,50 € |
| Brust und Keule von der Oldenburger-Ente mit Cranberry-Orangen-Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße | 22,50 € |
| Geschmorte Lammkeule "Birne, Bohne, Speck" mit Kräuterkartoffeln | 17,50 € |
| Gebratenes Rinderfilet mit Rotweincharlotten, gebratenen Kräuterseitlingen, grünen Bohnen und Kartoffelstampf | 28,90 € |
| Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 17,50 € |
| Kalbsschnitzel auf unsere Art mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat | 18,50 € |
| Roastbeef 'kalt' mit Salatbouquet, Bratkartoffeln und Sauce Tartar | 15,50 € |

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

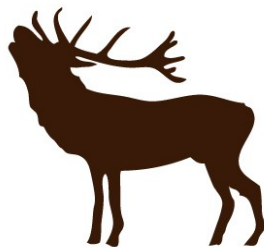


DEFTIGE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION

| | |
|---|---------|
| Grünkohl klassisch Grünkohl mit Pinkel, Kasseler und Salzkartoffeln | 13,50 € |
| Grünkohl komplett Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Kochwurst, Bauchspeck und Salzkartoffeln | 15,50 € |

„Wald & Wiese“

| | |
|--|---------|
| Wildknipp mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln | 14,50 € |
| Wildgulasch mit Rosenkohl und Spätzle | 16,90 € |





FISCH

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Winterkabeljaufilet auf Erbsenrisotto mit glasierten Karotten und Basilikumschaum | 17,50 € |
| Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffelstampf, glasierter Rote-Bete, Feldsalat und Weißweinschaum | 18,50 € |
| Worpsweder Pannfisch mit Senfsauce, Salat und Bratkartoffeln | 14,50 € |

FLAMMKUCHEN

| | |
|--|---------|
| Der Elsässer mit Speck und Zwiebeln | 8,00 € |
| Der Italiener mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan | 9,00 € |
| Der Hirte mit Ziegenkäse, Rucola, Walnüssen und Honig | 9,50 € |
| Der Fischer mit Räucherlachs, roten Zwiebeln und Lauch | 10,50 € |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Parfait von weißer Schokolade mit gebrannten Mandeln mit Portwein-Zimt-Pflaumen | 6,90 € |
| Macadamianuss-Crème Brûlée mit Sorbet und Himbeermark | 6,90 € |
| Käsevariation von Hart- und Weichkäse, Feigensenf und Baguette | 8,50 € |

"Besuchen Sie uns auf Facebook „Hotel Village Worpswede“

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.