



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

Vitello Tonnato Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise	11,50 €
Carpaccio von der Rote-Bete mit gebackenem Ziegenkäse, Feldsalat und Walnüssen	9,50 €
Geräuchertes Thunfischfilet in Scheiben mit gebratenem Oktopus, Rucola und Wasabicreme	13,50 €

SUPPE

Erbsen-Minz-Suppe mit Sauerrahm und Chili-Knoblauch-Crostini	6,50 €
Traditionelle Hochzeitssuppe mit Gemüsebrunoise, Fleischklößchen und Eierstich	5,90 €

SALATE

Bunte Salate mit gerösteten Kernen und Honig-Senf-Dressing	
klein	5,50 €
groß	8,50 €
Gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate, Karotte und Radieschen	
• mit gebratenen Garnelen	17,50 €
• mit gratiniertem Ziegenkäse	15,90 €
• mit Tranchen vom Maishähnchen	16,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



PASTA & Risotto & Vegetarisch

Spinat-Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Pinienkernen	12,50 €
mit Tranchen vom Maishähnchen	16,50 €
Linguini in Knoblauch-Chili-Oel mit gegrilltem Pulpo und Garnelen	17,50 €
Cremiges Gemüserisotto mit Cashewkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan	12,50 €

FLEISCH

Entrecôte vom heimischen Rind mit Pfefferjus, gegrilltem grünen Spargel, Kräuterkartoffeln und Blattsalaten	24,00 €
Kotelett vom Ibericoschwein auf Süsskartoffelstampf mit Balsamico-Scharlotten, glasiertem Kohlrabi und Kaiserschoten	21,50 €
Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	17,50 €
Kalbsschnitzel auf unsere Art mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	18,50 €
Roastbeef 'kalt' mit Salatbouquet, Bratkartoffeln und Sauce Tartar	15,50 €



FISCH

Auf der Haut gebratenes Skreifilet auf Rote-Bete-Risotto mit Rucola und Limettenluft	18,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit Süßkartoffelpüree, Kohlrabi, grünem Spargel und Basilikumschaum	16,90 €
Worpsweder Pannfisch mit Senfsauce, Salat und Bratkartoffeln	15,50 €

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

Variation von Belgischer Schokolade "Cremig- gefroren -gebacken"	8,50 €
Flammbierte Ananas mit Vanilleeis, Mandel und Himbeermark	7,50 €
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.