



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 €



## 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.*

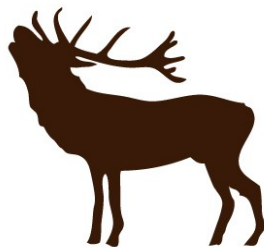


## DEFTIGE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION

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.*