



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**

Rote-Bete-Süppchen mit Sauerrahm und gerösteten Kürbiskernen	6,80 €
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 €

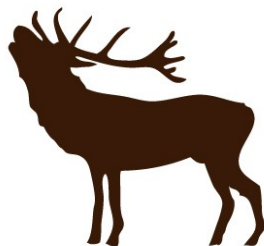


## DEFTIGE KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION

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

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 €
Flammierte 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.*