



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hotel und Restaurant Wenninghoff, das nun bereits in der fünften Generation geführt wird. Mit viel Liebe zum Detail haben wir versucht, für Sie eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Unsere Verbundenheit mit der Region und der Umwelt sollen Sie auch bei Speis und Trank spüren. Wir haben uns auf regionale und nachhaltige Produkte konzentriert - unter anderem beziehen wir unser Fleisch vor Ort aus einem Umkreis von fünf Kilometern sowie aus der direkten Nachbarschaft.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Mona und Niels und das gesamte Team
vom Landgasthaus Wenninghoff

Landgasthaus-Hotel
WENNINGHOFF

„Man kommt als Gast und geht als Freund“

V O R S P E I S E N

Bruschetta

mit Tomatenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan

8,00 €

Gebratene Garnelen in Knoblauchöl

mit Cherrytomaten auf mediterranem Gemüse und Baguette

14,50 €

Nacho Pfännchen

Knusprige Maistortilla – Chips, überbacken mit würzigem Schweinehackfleisch, zarten Kidneybohnen, Mais und geschmolzenem Käse. Abgerundet mit einem Klecks Sour-Cream

9,50 €

A U S D E M S U P P E N T O P F

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Eierstich, dazu Baguette

5,50 €

Zwiebelsuppe „Französische Art“

mit einem Schuss Pernod und Käse überbacken

6,00 €



Wussten Sie, dass wir keine Produkte mit Palmfett oder Palmöle verarbeiten?



vegetarisch

vegetarisch

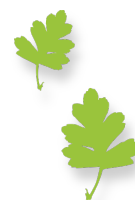


vegan

vegan



F L E I S C H G E R I C H T E



Schweineschnitzel „Westfalen Art“

mit Bratkartoffeln, Rührei und Speck

19,90 €

klein 17,00 €

Schweineschnitzel „Münsterländer Art“

mit gebratenen Champignons, Zwiebeln
und Pommes Frites

19,90 €

klein 17,50 €

Schweineschnitzel

wahlweise mit Teufel- oder Champignonsauce,
dazu Pommes Frites

18,90 €

klein 16,50 €

Hähnchenschnitzel „Miami“

mit Pfirsich und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti
und ein Gläschen Preiselbeeren

19,50 €

klein 17,00 €

Hähnchenknusperschnitzel

mit mediterranem Gemüse
und Pommes Frites

17,00 €

klein 14,00 €

„Dreierwalder Pfanne“

mit Hähnchenschnitzel, Schweinerückensteak, Schweineschnitzel,
Spiegelei, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln

26,50 €

Pfeffer Rumpsteak „vom Hof Löcken Dreierwalde“

an pikanter Madagaskar-Pfeffersauce und Rösti

300gr 32,50 €



B U R G E R

„Wenninghoffs Spezial Burger“

200 gr. Rindfleisch mit frischen Zwiebeln, Salat, Gurken, Röstzwiebeln und Tomaten

18,00 €

„Lady Burger“

Hähnchenbrustfilet in einem Ciabatta-Brötchen, Pesto-Mayonnaise, Rucola, Tomate und Parmesan
wahlweise auch „**Vegetarisch**“ mit einem Spinatrösti-Taler 

18,50 €

„Dolce Vita Burger“

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Feta überbacken im Focaccia-Brötchen, getrocknete Tomaten, mediterranem Gemüse, Tomato-Salsa-Mayo und Salat

19,00 €

„Sloppy Wenni“

herzhafte Schweinehackfleischsauce im fluffigem Brioch-Brötchen, mit knackigem Salat und zart schmelzendem Cheddar Käse überbacken

14,50 €

Wählen Sie eine Beilage

Pommes Frites  oder Bratkartoffeln

3,50 €

Süßkartoffel-Pommes 

4,50 €

Wedges, Kartoffelrösti oder Kartoffelkroketten 

3,50 €

Belegen Sie Ihren Burger zusätzlich wahlweise mit:

doppelt Fleisch

4,00 €

Cheddar Käse 

1,50 €

Bacon

1,50 €

Jalapenos 

1,00 €

Welcher würzige Dip darf es zu Ihrer Beilage sein?

klassische Mayonnaise 

0,70 €

Tomaten-Ketchup 

0,70 €

Cocktailsauce 

0,80 €

Sour Cream 

0,80 €

Pesto Mayonnaise 

0,80 €

Tomaten-Salsa-Mayo 

0,80 €

BBQ Mayonnaise

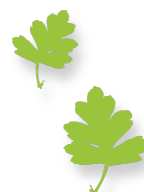
0,80 €

Aioli 

0,90 €

Trüffelmayo 

1,00 €



 vegetarisch  vegan

F I S C H G E R I C H T E

In Butter gebratenes Lachsfilet oder in Knoblauch gebratene Garnelen

mit mediterranem Gemüse, Bandnudeln, Parmesankäse an
Weißweinsauce

24,90 €

V E G E T A R I S C H E S

V E G A N E S U N D S A L A T E

Großer Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika und Gurke
dazu ofenfrisches Baguette und Butter

13,90 €

Unsere Toppings:

Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel oder natur

17,90 €

mediterranes Pfannengemüse 

15,90 €

gebratener Fjordlachs

20,90 €

gebratene Champignons 

15,90 €

12 Garnelen in Knoblauch gebraten

20,90 €

Kleiner bunter Salatteller

mit verschiedenen Blattsalaten Tomate, Gurke, Paprika und
Möhren

5,50 €

Salatdressing

Joghurt – Sahne 

French 

Orange – Senf 

Essig – Öl – Vinaigrette 

VEGETARISCHES, VEGANES UND SALATE

„Junge Kräuter-Kartoffel“

Drillinge geschwenkt in Kräuter-Knoblauch
feiner Salatbeilage

10,90 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel oder natur
gebratenen Champignons 

14,90 €

12,90 €

Gebackener Fetakäse

mit mediterranem Ofengemüse, gerösteten
Pinienkernen und ofenfrischem Baguette

14,50 €

Kartoffelrösti mit Spinatfüllung

mit gebratenen Kräuter-Champignons,
Kräuterrahm und einer bunten Salatschale

16,50 €

Wennis Couscous Bowl

mit mediterranem Pfannengemüse, gerösteten
Tofuwürfeln, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Rucola,
Cashewkernen dazu Erdnussauce **oder** Essig-Öl-
Vinaigrette

15,50 €



S Ü S S E S

Wenninghoffs Herrencreme

mit einer feinen Rumnote

„mit Milch vom Hof Löcken Dreierwalde“

4,50 €

Parfait

Hausgemachtes „halbgefrorenes“ Eis,
saisonal wechselnd

6,50 €

Affogato

Eine große Kugel Vanilleeis übergossen mit einem Espresso

4,80 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee

3,30 €

Cappuccino

3,70 €

Doppelter Espresso

6,60 €

Latte Macchiato

4,00 €

Milchkaffee

3,50 €

Espresso

3,30 €

Tasse Tee, versch. Sorten

3,00 €

Heiße Belgische Schokolade

4,00 €

Heiße Belgische Schokolade mit Sahne

4,30 €

Warme Küche

Montag bis Donnerstag von 17:00 bis 20:30 Uhr

Freitag bis Sonntag 17.00 bis 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Einige unserer Lebensmittel und Getränke enthalten Zusatzstoffe. Diese
Liste können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.



 vegetarisch  vegan

G E T R Ä N K E

Biere vom Fass & aus der Flasche

Krombacher Pils	0,3 l	3,50 €
Krombacher Pils	0,5 l	5,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
Bananen Weizen	0,3 l	3,50 €
Bananen Weizen	0,5 l	5,50 €
Tango	0,3 l	3,50 €
Krombacher Pils mit Coca-Cola, Sprite, Fanta	0,3 l	3,50 €
Detmolder Kirschbier	0,33 l	3,80 €
Detmolder Landbier	0,3 l	3,70 €
Detmolder Landbier	0,5 l	5,70 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Erdinger alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Krombacher free 0,0%	0,33 l	3,50 €
Krombacher <i>Natur Radler</i> free 0,0% mit naturtrüben Zitronensaft	0,33 l	3,50 €
Kandi Malz	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero Sugar	0,3 l	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero Sugar	0,5 l	5,50 €
Sprite, Fanta, Regina	0,3 l	3,50 €
Sprite, Fanta, Regina	0,5 l	5,50 €
Graf Metternich Wasser medium	0,25 l	3,00 €
Graf Metternich Wasser still	0,25 l	3,00 €
Graf Metternich Wasser medium	0,75 l	7,00 €
Graf Metternich Wasser still	0,75 l	7,00 €

Proviant Bio Schorle/Limo

Apfel Schorle naturtrüb	0,33 l	4,30 €
Rhabarber Limo	0,33 l	4,30 €
Zitrone & Ingwer Limo	0,33 l	4,30 €
Kirsche & Granatapfel Schorle	0,33 l	4,30 €

Richard's Sun & Iced Tea

Peach	0,33 l	4,30 €
Lemon	0,33 l	4,30 €



vegetarisch



vegan

G E T R Ä N K E



Weine & Sekt

Grauburgunder – aus dem Weinhaus Gebr. Köster,
halbtrocken/trocken. Genießen Sie gekühlt, mittelkräftig mit
leichter Fruchtnote und etwas säurebetont 0,2 l 5,90 €

Rheinhessen Portugieser Weißherbst Rosé
aus dem Weinhaus Gebr. Köster, leicht trocken/
lieblich -sortenrein gekelterter Rosé mit milden
Fruchtaromen leicht erfrischend, ganzjährig 5,90 €

Wenninghoff's Weißburgunder Flaschenwein
QBA Feinherb Baden mit strahlendem Gelbgrün und
Aromen aus weißen Früchten mit anregendem Süße-
Säure-Spiel - je Flasche 22,90 €

Wenninghoff's Roséwein Flaschenwein
QBA Feinherb Pfalz mit Duft von reifen Erdbeeren
und einem fruchtigen bis milden Aroma sowie
eleganter Säure. Ein fein - erfrischender Wein 21,90 €
- je Flasche

Dornfelder Rotwein, halbtrocken 0,2 l 5,90 €
Rotwein Cabernet Sauvignon, trocken 0,2 l 5,90 €

Weinschorle, halbtrocken/trocken 0,25 l 4,90 €
Lillet Wildberry 6,00 €
Lillet White Peach 6,00 €
Münsterländer Aperitif 7,00 €
Aperol Spritz 6,00 €
Limoncello Spritz 6,00 €

Preise inklusive:

Service, 19% Mehrwertsteuer, Einkommensteuer, Umsatzsteuer, Löhne, Strom, Wasser, Heizöl, Krankenversicherung,
Benzin, Sozialabgaben, Reparaturen, Reinigungskosten, Spenden, Gas, Instandhaltungskosten, Putzmittel, Berufsgenossen-
schaften, Zeitungen, Entwertung, Steuerberater, Pflegebeitrag, Grünpflege, Werbekosten, Rundfunkgebühren, Tourismus-
abgaben, Straßenreinigungsgebühren

GETRÄNKE

Spirituosen

Sandtel Korn		1,50 €
Sandtel Wacholder		1,50 €
Sandtel Spezial		1,50 €
Langemeyer Kräuter Wacholder		2,00 €
Sambuca		2,50 €
Sambuca-Café		2,50 €
Baileys	4cl	4,00 €
Eierlikör		2,50 €
Sasse Lagerkorn		4,00 €
Sasse Sechser Westfälischer Bitter		4,00 €
Sasse Organic Kakao mit Nuss		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Branca Menta		3,50 €
HKT		2,00 €
Underberg		2,00 €
Mariacron		3,00 €
Jubiläums Aquavit		4,00 €
Bachmann		2,50 €
Kümmerling		2,00 €
Ramazotti		3,00 €
Scheibel Premium Obstbrand		3,90 €
Scheibel Premium Plus Edle Himbeere		4,20 €
Scheibel Premium Plus Gold-Willi		4,20 €
Grappa		4,00 €
Steinbeisser		3,50 €
Ouzo		2,50 €
Tequila		2,50 €
Jim Beam		3,00 €
Red Label		3,00 €
Ballantines		3,50 €
Frangelico		3,20 €



Mix Getränke

Cola-Korn	0,2 l	3,00 €
Cola-Weinbrand	0,2 l	4,00 €
Bacardi-Cola	0,2 l	4,00 €
Whisky-Cola	0,2 l	4,00 €
Wodka-Orange	0,2 l	4,00 €
Havanna-Cola	0,2 l	4,00 €
Gin-Tonic	0,2 l	4,00 €
Pernod-Cola	0,2 l	4,00 €
Frangelico-Limette	0,2 l	4,00 €