



Landgasthaus-Hotel
WENNINGHOFF
Speisekarte

REGIONAL. SAISONAL. MIT LIEBE GEKOCHT.



REGIONAL

Aus unserer Heimat
für unsere Gäste.



NACHHALTIG

Verantwortungsvoll
für heute und
morgen.



MIT VIEL LIEBE

Mit Herz,
Leidenschaft und viel
Liebe zubereitet.



EINFACH LECKER

Ehrliche Küche,
die man schmeckt
und genießt.

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 zum Großteil auf regionale und
nachhaltige Produkte konzentriert -
unter anderem beziehen wir unser Fleisch
vor Ort aus einem Umkreis von fünf Kilometern.

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und guten Appetit!**

Mona und Niels

sowie das gesamte Team
vom Landgasthaus

Vorspeisen

Bruschetta „Bella Italia“ | 8.00 

Tomatenwürfel und frisch geriebener Parmesan

Gebratene Garnelen „Meeresbrise“ | 14.50 (ohne Baguette) 

Knackige Garnelen in Knoblauchöl gebraten und Baguette auf mediterranem Gemüsebett

Nacho Pfännchen: „Crunchy Nacho-Glück“ | 9.50

Der Knabberspaß mit Hack, Mais, Kidneybohnen und kühler Sour Cream

*Unser Dip
möchte nicht allein
zurück in die Küche!*

Bestell eine
zweite Runde Baguette
für nur 1.50
und genieß den Rest des Dips!

Dip zu Ende?
Zweite Runde für 1.00

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe „Tradition“ | 5.50

Geklärte Rinderbrühe mit Markklößchen und Eierstich, dazu Baguette

Französischer Suppentraum | 6.00 

Zwiebelsuppe mit original Pernod und Käsehaube

Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



Fleischgerichte

Münsterländer Schnitzeltraum | 19.90 kl. Portion 17.50

Zartes Schweineschnitzel mit frisch geschwenkten Champignons, geschmälzten Zwiebeln und knusprigen Pommes Frites

Westfälischer Heimatgruß | 19.90 kl. Portion 17.00

Zartes Schweineschnitzel serviert mit krossen Bratkartoffeln, feinem Rührei und deftigem Speck

Schnitzel „Wunschkonzert“ | 19.50 kl. Portion 17.00

Zartes Schweineschnitzel mit einer Sauce nach Ihrer Wahl: Teufelssauce oder cremige Champignonrahmsauce, dazu goldbraune Pommes Frites

Geflügel-Spezialitäten

Hähnchenbrust „Miami Sunshine“ | 19.50 kl. Portion 17.00

Zartes Hähnchenschnitzel mit süßem Pfirsich belegt und feinem Käse goldgelb überbacken, serviert mit knusprigen Kartoffelröstis und einem Wildpreiselbeerkompott

Das Knusper-Hähnchen | 17.00 kl. Portion 14.00

Zartes Hähnchenschnitzel in krosser Panade, mediterranes Gemüse, dazu knackige Pommes Frites

Das Beste aus der Region

Dreierwalder Pfanne | 26.50

Die herzhafte Trilogie für Fleischliebhaber
Hähnchenschnitzel, Schweinerückensteak und
Schweineschnitzel auf krossen Bratkartoffeln, getoppt mit
einem frischen Spiegelei und gebratenen Champignons

Pfeffer-Rumpsteak „Hof Löcken“ | 32.50

300 g erstklassiges Rumpsteak aus der Region (Hof Löcken Dreierwalde),
perfekt rosa nach Ihren Wünschen zubereitet, an einer
pikanten Madagaskar-Pfeffersauce, dazu knusprige Röstis

*Regional,
nachhaltig und
einfach lecker!*

Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



Unsere Burger-Kreationen

Wenninghoffs „Gourmet-Spezial“ | 18.00

200 g saftiges Rindfleisch, knackiger Salat, frische Tomaten und Gurken, abgerundet mit würzigen Röstzwiebeln und feinen frischen Zwiebeln

The „Lady Style“ | 18.50

Zartes Hähnchenbrustfilet oder knuspriger Spinat-Rösti-Taler 
im knusprigen Ciabatta-Brötchen mit Pesto-Mayonnaise, frischem Rucola, Tomate und gehobeltem Parmesan

„Dolce Vita“ Premium Burger | 19.00

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, mit Feta-Käse goldgelb überbacken.
Serviert im mediterranen Focaccia-Brötchen mit getrockneten Tomaten, Grillgemüse, Salat und feiner Tomaten-Salsa-Mayo

Der „Sloppy Wenni“ | 14.50

Ein echter Signature-Burger

Herzhafte Schweinehackfleischsauce im fluffigen, leicht süßlichen Brioche-Brötchen, garniert mit knackigem Salat und reichlich zartschmelzendem Cheddar-Käse überbacken

Knusprige Beilagen

- Pommes Frites 
oder krosse Bratkartoffeln | 3.50
- Süßkartoffel-Pommes | 4.50 
- Kartoffel-Wedges,
Knusper-Rösti
oder Kroketten | 3.50 

Unsere Dip-Werkstatt

- Mayonnaise,
Tomaten-Ketchup | 0.70 
- Cocktailsauce,
Sour Cream,
Pesto-Mayonnaise,
Tomaten-Salsa-Mayo | 0.80 
- BBQ Mayonnaise | 0.80
- Aioli | 0.90 
- Trüffelmayo | 1.00 

Burger-Tuning (Extras)

- Doppelt Fleisch | 4.00
- Extra Cheddar-Käse 
oder krosser Bacon | 1.50
- Scharfe Jalapeños | 1.00 

ALLE
UNSERE BURGER
WERDEN MIT

viel Liebe

FRISCH FÜR DICH
ZUBEREITET.



Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei

Landgasthaus-Hotel
WENNINGHOFF



Fischgerichte

Feines vom Lachs oder knackige Garnelen | 24.90

Wähle deinen Favoriten:

- in Butter gebratenes Lachsfilet oder
- in Knoblauch gebratene Riesengarnelen

jeweils serviert auf einem Bett von mediterranem Marktgemüse und zarten Bandnudeln, vollendet mit einer feinen Weißweinsauce und frisch gehobeltem Parmesan

Salate

Kleiner bunter Beilagensalat | 5.50  

Der perfekte, leichte Einstieg

Knackige Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika und geraspelten Möhren

Großer Marktsalat „Gartenfrische“ | 13.90  (ohne Baguette) 

Eine bunte Mischung aus knackigen Blattsalaten, sonnengereiften Tomaten, Paprika, Gurken und gerösteten Kernen. Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und feine Butter

Marktsalat mit Topping

Hähnchenbruststreifen | 17.90
wahlweise kross gebraten, im Knuspermantel oder natur 

Zartes, gebratenes Fjordlachsfilet | 20.90

12 knackige Garnelen | 20.90
in aromatischem Knoblauchöl gebraten 

Frisch gebratene Champignons | 15.90  

Pfannengemüse mediterraner Art | 15.90  

Unsere hausgemachten Dressings

Joghurt-Sahne-Dressing | cremig & mild 

French-Dressing | würzig mit feiner Kräuternote 

Klassische Essig-Öl-Vinaigrette | leicht & traditionell 

Orange-Senf-Dressing | fruchtig-pikant 



Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



Vegetarisches & Veganes

„Junge Kräuter-Kartoffeln“ aus der Pfanne | 10.90  

In aromatischem Kräuter-Knoblauch-Öl geschwenkte Drillinge,
serviert an einer feinen, knackigen Salatbeilage

Upgrades

mit frisch gebratenen Champignons | 12.90 

mit saftigen Hähnchenbruststreifen | 14.90
(natur  oder im Knuspermantel)

Ofenwarmer gebackener Fetakäse | 14.50  (ohne Baquette) 

Milder Fetakäse, im Ofen goldgelb gebacken, mit buntem
mediterranem Ofengemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen,
serviert mit ofenfrischem Baquette

Knusper-Kartoffelrösti mit Spinatfüllung | 16.50 

Goldbraun gebackene Rösti mit einer feinen Spinatfüllung,
frisch gebratenen Kräuter-Champignons, dazu cremige
Kräuterrahm-Sauce, abgerundet mit einer bunten Salatschale

Wennis bunte Couscous-Bowl | 15.50 

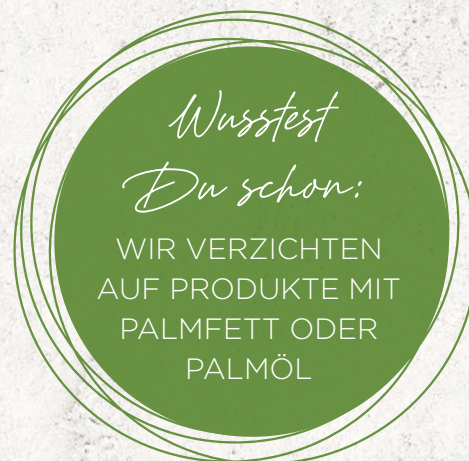
Eine Schüssel voller Vitalität

Herzhafter Couscous mit mediterranem Pfannengemüse,
kross gerösteten Tofuwürfeln, Kichererbsen, Tomaten, Gurken,
frischem Rucola und knackigen Cashewkernen

Wähle dein Dressing

Erdnusssauce oder 

klassische Essig-Öl-Vinaigrette 



Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



Desserts

Wenninghoffs Herrencreme | 4.50  
Mit einer feinen Rumnote

Parfait | 6.50  

Hausgemachtes „halbgefrorenes“ Eis,
saisonal wechselnd

Affogato | 4.80  

Vanilleeis, das in frisch gebrühtem Espresso badet



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



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

Alle Preise in €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



Biere

Krombacher Pils	0,3l	3.50
Krombacher Pils	0,5l	5.50
Franziskaner Hefeweizen	0,3l	3.50
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5.50
Bananen Weizen	0,3l	3.50
Bananen Weizen	0,5l	5.50
Tango	0,3l	3.50
Krombacher Pils mit Coca-Cola, Sprite, Fanta	0,3l	3.50
Detmolder Kirschbier	0,33l	3.80
Detmolderlandbier	0,3l	3.70
Detmolderlandbier	0,5l	5.70



Alkoholfreies

Erdinger alkoholfrei	0,33l	3.50
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5.50
Krombacher free 0,0%	0,33l	3.50
Krombacher Natur Radler free 0,0%	0,33l	3.50
Kandi Malz	0,33l	3.50

Coca-Cola, -light, - Zero Sugar	0,3l	3.50
Coca-Cola, -light, - Zero Sugar	0,5l	5.50
Sprite, Fanta, Regina	0,3l	3.50
Sprite, Fanta, Regina	0,5l	5.50
Graf Metternich Wasser medium	0,25l	3.00
Graf Metternich Wasser still	0,25l	3.00
Graf Metternich Wasser medium	0,75l	7.00
Graf Metternich Wasser still	0,75l	7.00

Proviant Bio Schorle/Limo

Apfel Schorle naturtrüb	0,33l	3.50
Rhabarber Limo	0,33l	3.50
Zitrone & Ingwer Limo	0,33l	3.50
Kirsche & Granatapfel Schorle	0,33l	3.50

Richard's Sun & Iced Tea

Peach	0,33l	3.50
Lemon	0,33l	3.50

Alle Preise in €



Weine & Aperitifs

Grauburgunder	0,2l	5.90
----------------------	------	------

aus dem Weinhaus Gebr. Köster, halbtrocken/trocken
mittelkräftig mit leichter Fruchtnote und etwas säurebetont,
gekühlt genießen

Rheinhessen Portugieser Weißherbst Rosé	0,2l	5.90
--	------	------

aus dem Weinhaus Gebr. Köster, leicht trocken/lieblich
sortenrein gekelterter Rosé mit milden Fruchtaromen
leicht erfrischend, ganzjährig

Dornfelder Rotwein	0,2l	5.90
---------------------------	------	------

halbtrocken

Rotwein Cabernet Sauvignon	0,2l	5.90
-----------------------------------	------	------

trocken

Weinschorle	0,25l	4.90
--------------------	-------	------

halbtrocken/trocken

Lillet Wildberry		6.00
------------------	--	------

Lillet White Peach		6.00
--------------------	--	------

Münsterländer Aperitif		7.00
------------------------	--	------

Aperol Spritz		6.00
---------------	--	------

Limoncello Spritz		6.00
-------------------	--	------

Alle Preise in €

Landgasthaus-Hotel
WENNINGHOFF



Spirituosen

Sandtel Korn	2cl	1.50
Sandtel Wacholder	2cl	1.50
Sandtel Spezial	2cl	1.50
Langemeyer Kräuter Wacholder	2cl	2.00
Sambuca	2cl	2.50
Sambuca-Café	2cl	2.50
Baileys	4cl	4.00
Eierlikör	2cl	2.50
Sasse Lagerkorn	2cl	4.00
Sasse Sechser Westfälischer Bitter	2cl	4.00
Sasse Organic Kakao mit Nuss	2cl	3.50
Fernet Branca	2cl	3.50
Branca Menta	2cl	3.50
HKT	2cl	2.00
Underberg	2cl	2.00
Mariacron	2cl	3.00
Jubiläums Aquavit	2cl	4.00
Bachmann	2cl	2.50
Kümmerling	2cl	2.00
Ramazotti	2cl	3.00
Scheibel Premium Obstbrand	2cl	3.90
Scheibel Premium Plus Edle Himbeere	2cl	4.20
Scheibel Premium Plus Gold-Willi	2cl	4.20
Grappa	2cl	4.00
Steinbeisser	2cl	3.50
Ouzo	2cl	2.50
Tequila	2cl	2.50
Jim Beam	2cl	3.00
Red Label	2cl	3.00
Ballantines	2cl	3.50
Frangelico	2cl	3.20

Mix Getränke

Cola-Korn	0,2l	3.00
Cola-Weinbrand	0,2l	4.00
Bacardi-Cola	0,2l	4.00
Whisky-Cola	0,2l	4.00
Wodka-Orange	0,2l	4.00
Havanna-Cola	0,2l	4.00
Gin-Tonic	0,2l	4.00
Pernod-Cola	0,2l	4.00
Frangelico-Limette	0,2l	4.00

Alle Preise in €

