

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant & Hofcafé.

Schnuppern Sie Landluft und genießen Sie die mediterrane und saisonale Küche in gemütlichem Ambiente. Unser modernes Restaurant zaubert leichte Gerichte und Snacks und verwöhnt Sie anschließend mit Kaffee und Kuchen.

DIE AM HÄUFIGSTEN GESTELLTEN FRAGEN:

WO SIND DIE TOILETTEN?

Im Eingangsbereich hinter der Schwenktür.

WAS IST DAS FÜR EIN GROSSER BAUM AUF IHREM HOF?

Ein Ahornbaum.

WO SIND IHRE KANUS?

Wir teilen uns nur das Grundstück mit der Kanu Basis. Wir haben keine Kanus.

WAS BEDEUTET DER NAME „WIEPELDORN“?

Der Name ist altdeutsch und heißt Wilde Rose / Hagebutte.

WO IST DER HOFLADEN?

Wir sind ein Restaurant & Hofcafé und haben keinen Hofladen.

WIE KANN ICH BEI IHNEN ZAHLEN?

Bezahlungen sind mit Bargeld und per EC - oder Bankkarte möglich.

WOHER HABEN SIE IHRE STÜHLE UND TISCHE AUS DEM RESTAURANT?

Die Möbel sind online über das Möbelhaus Hamburg zu erwerben.

HABEN SIE ZIMMER?

Nein, haben wir nicht.

KÖNNEN SIE DIE GARDINEN ZUZIEHEN?

Nein, wir haben keine Gardinen.

SIE FINDEN UNS AUCH AUF



Unsere Kinderessen sind ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre gedacht.
Für Erwachsene berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €.

..... *Vorspeisen*

Wiepeldorn Fischsuppe

mit Fischeinlage (Zander, Seelachs),
Zuckerschoten, Kirschtomaten und Kräutern

8,20

gegrillte Avocado

mit Tomaten, Hartkäse, Teriyaki Mayo und Baby Leaf Salat

9,20

Weizentortillas

mit karamellisiertem Schweinebauch, Apfel, Zwiebel und Baby Leaf Salat

9,50

Tomaten Bruschetta

mit gebackenem Ziegenkäse und Hummus

8,90

Salat der Saison

mit Hausdressing

klein 9,80

groß 11,80

..... *Für die Kleinen (bis 12 Jahre)*

Kinder-Burger mit Tomaten, Gurken, Salat, Ketchup, Mayonnaise und Pommes	8,90
Milchreis mit Zimt und Zucker	6,50
Milchreis mit Apfelkompott	6,80
Fischstäbchen mit Erbsen, Möhren und Kartoffelstampf	8,90
Portion Ketchup/Mayonnaise	0,50

..... *Fleischgerichte*

Tempura Hähnchen mit Salbei, Kirschtomaten, Baby-Blattspinat und Pasta	18,90
geschmorte Schweinebäckchen mit Möhren, Erbsen, wildem Brokkoli und Kartoffelstampf	19,50
„Swien Pan“ (Kotelett, Rippe, Bauch) mit Zwiebel-Senf-Butter, Champignonköpfen und Drillingen	18,50
Entrecôte mit wildem Brokkoli aus der Pfanne, Kirschtomaten, Kräuterschmand und Knoblauchbaguette	26,90

..... *Old School - Alte Schule*

Bauernomelett mit Drillingen, Speck, Zwiebeln, Salat und Gewürzgurken	14,20
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Röstkartoffeln und Salat	15,80
Grillhaxe mit Senfsauce, Schmorsauerkraut und Röstkartoffeln	17,20

..... *Fischgerichte*

gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Baby-Blattspinat und Kartoffelstampf	19,80
Crispy Seelachs dazu Bratreis mit Ei, Pak Choi, Paprika, Möhren, gerösteten Erdnüssen und Zitronenaioli	19,50
Pasta mit verschiedenen Fischarten (Zander, Seelachs) in Kokos-Hühnerfond mit Zuckerschoten, Möhren, Baby-Blattspinat und gehobeltem Hartkäse	18,50

..... *Fast Food*

Wiepeldorn Burger (Rindfleischpatty ca. 160g) mit Cheddar, Zwiebeln, Tomaten, krossem Bacon, Salat und Chilli-Mayonnaise 14,80

Pulled Pork Burger
mit Coleslaw, Salat und Rauchmayo 15,80

Wiepeldorn Veggie Burger
mit Fenchel-Sellerie-Patty, Avocado, Salat und Tomaten-Pfirsich-Salsa 14,50

wahlweise dazu:

Pommes Frites	3,80	Portion Ketchup, Mayo, Senf	0,50
Kartoffel Dippers	4,20	Portion Kräuterschmand	1,50
Süßkartoffelfritten	4,80		

..... *Bowl's*

Steak Bowl
mit Chinakohl, Zwiebeln, Kartoffel Dippers und Rauchmayo 19,50

Veggie Bowl dazu Bratreis mit Ei, Pak Choi, Paprika, Möhren, grüner Spargel im Tempurateig und Zitronenaioli 15,90

..... *Dessert*

Kokos-Tapioka
mit Waldbeerenkompott und halbgefrorenem Schokoladen-Espuma 7,90

Wiepeldorn Cheesecake
mit Blaubeerkompott, Buttermilch-Limetten-Schaum und Crumble 8,50

Unsere Eissorten

Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnusseis, Karamelleis,
Schmeckerfatz, Joghurteis, Himbeersorbet 1,90

hausgemachte Limos und Eistee

- lecker, erfrischend, spritzig -

Limette-Minz	
Berry-Minz	
Blaubeere-Kokos	
Pfirsich-Eistee	je 3,90

Aperitif

Lillet Wild Berry	7,90
Cherry Blossom Gin Tonic	7,90
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Barbara	7,50
Martini Bianco	4,10

Alkoholfreie Getränke

Güstrower Schlossquell Naturell oder Feinperlig	0,25 l	2,90
	0,75 l	5,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,2 l	3,30
	0,4 l	4,30
Güstrower Ginger Ale	0,25 l	3,40
Güstrower Tonic Water	0,25 l	3,40

Säfte & Schorlen

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,30
Alle Säfte können Sie auch als Schorle bekommen	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,10

Unsere Speisen- und Getränke-Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt..

Bitte fragen Sie nach unseren Tagesangeboten. Wir haben uns bei der Zusammenstellung unserer Speisen viele Gedanken gemacht. Falls es trotzdem Extra-Wünsche gibt, berechnen wir 1,00 Euro Beilagenwechsel. Danke für Ihr Verständnis.

..... *Bier vom Fass*

Lübzer Pils	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,20
Alsterwasser	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,20
Duckstein	0,3 l	4,40
	0,5 l	5,70
Grimbergen Blanche	0,25 l	4,60
	0,5 l	6,00

..... *Flaschenbier*

Erdinger Hell	0,5 l	5,30
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,30
Lübzer Alkoholfrei	0,33 l	3,90

..... *Heiße Getränke*

Tasse Kaffee Crema	2,90
Cappuccino	3,20
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,00
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
mit Sirup	4,00
Heiße Schokolade	3,10
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60

..... *Selbstgemachte Tees*

Rosmarin-Limette-Minze-Honig · Ingwer-Zitrone · Pfefferminze · Früchte
Eilles Tee Asia Superior Green Tea Leaf · Darjeeling Royal

je 3,60

..... *Spiritussen 2 cl*

Apfel-Birne	4,90
Altes Pflümle	4,90
Moor-Birne	4,90
Nussler (Walnuss)	5,50
Himbeergeist	4,50
Sanddorngeist	4,50
Nordhäuser Doppelkorn	3,10
Rostocker Doppelkümmel	3,10
Maltaser Kreuz	3,10
Linie Aquavit	3,10
„Mürli“ Kräuterlikör	3,10
Ramazotti	3,10
Sambuca	3,10
Ouzo	3,10
Glenmorangie 18 Jahre (Highland)	13,50
Laphroaig 10 Jahre (Islay)	5,90
Rum Malecon 12 Jahre	4,90
Ron Zacapa Centenario 23 Jahre	6,90
Tanqueray Flor de Sevilla	4,50
Hendrick 's Gin	5,50

..... *Weinkarte*

Biowein Grauburgunder/Chardonnay *Trockener Weißwein Cuvée, vollmundig, leicht fruchtig*

Glas	0,2 l	7,20
Karaffe	0,5 l	17,90

Welschriesling *Trockener Weißwein, schöne und harmonischer Säure, sehr erfrischend*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Rivaner *Halbtrockener Weißwein mit leichter Säure, fruchtig frische Note*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Sisi & Franz *Lieblicher Weißwein, frisch, fruchtig*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Zweigelt Rosé *Fruchtiger Rosé, frische Säure, Sonnenlicht in einer Flasche*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Blaufränkisch *Trockener Rotwein, rubinrote Farbe, zart herbe Säure, angenehmer Beerennote*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Dornfelder *Halbtrockener Rotwein, fruchtige Restsüße von Pflaumen und Kirschen*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Sisi & Franz *Lieblicher Rotwein, vollmundig, beerenrote Farbe*

Glas	0,2 l	5,80
Karaffe	0,5 l	11,60

Weinschorle

Glas	0,2 l	5,20
Karaffe	0,5 l	10,90

..... *Eiskarte*

Eis und Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube, Fruchtsauce und heißen Waldbeeren 6,90

Eisbecher „Toffee-Nuss“

Karamelleis, Walnusseis, verschiedene Nüsse, Karamellsauce und Sahnehaube 7,50

Eisbecher „Schoko“

2 Kugeln Schokoladeneis, Schokohippe, Schokosauce,
Schokosplitter und Sahnehaube 7,50

Eisbecher „Kids“

2 Kugeln Schmeckerfatz, Fruchtsauce, bunte Streusel und Sahne 4,90

Eiskaffee / Eisschokolade

Kalter Kaffee oder kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne 5,50

Iced Karamel Latte Macchiato

Latte Macchiato mit Karamelleis, Karamellsauce und Sahnehaube 5,80

Eisbecher „Joghurt“

Joghurteis und Himbeersorbet mit Blaubeerkompott und Crumble 7,50