



# WORPSWEDER BAHNHOF

## **Ein Ort mit Seele. Eine Küche mit Haltung.**

Wo einst Züge hielten, laden wir heute zum Innehalten ein.  
Der historische Worpssweder Bahnhof ist ein Ort der Ruhe, der Geschichten - und  
des Genusses.

Unsere Küche schöpft aus der Vielfalt der Region:  
saisonal, ehrlich, handwerklich.  
Jedes Gericht erzählt von Tradition und Zeitgeist - bodenständig und doch  
raffiniert.

Mit Leidenschaft, Sorgfalt und einem Auge fürs Detail  
möchten wir Ihnen nicht nur ein gutes Essen bereiten,  
sondern einen Moment, der bleibt.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie den Alltag draußen  
und genießen Sie besondere Augenblicke in einem Haus voller Geschichte.

Schön, dass Sie da sind.

Willkommen im Worpssweder Bahnhof Restaurant -  
wo jede Mahlzeit zu einem Fest für die Sinne wird!

# Getränke

## Aperitif

<b>Prosecco Ruggeri Argeo</b>	0,1l	4,90€
	0,75l	26,90€
<b>Ramazotti Rosato</b>	0,2l	6,90€
Prosecco, Rosato, Limette und Basilikum		
<b>Hugo</b> (auch alkoholfrei)	0,2l	6,90€
Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Soda		
<b>Aperol Spritz</b> (auch alkoholfrei)	0,2l	6,90€
Prosecco, Aperol, Soda		
<b>Lillet Wildberry</b> (auch alkoholfrei)	0,2l	6,90€
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry		
<b>Limoncello Spritz</b>	0,2l	6,90€
Prosecco, Limoncello, Zitrone, Minze, Soda		
<b>Rhabarber Spritz</b> <i>saisonal</i>	0,2l	6,90€
jijifjiefjiefjiefjefjowepof		
<b>Campari</b>	0,2l	6,90€
Orangensaft oder Soda		
<b>Martini</b>	5cl	5,90€
Bianco/Rosso		
<b>Sherry</b>	2cl	4,90€
Medium/Dry		

## Weißwein

<b>Mandarossa Chardonnay</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
trocken, Veneto		
<b>Worpsweder Grauburgunder</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	24,90€
Pfalz trocken		
<b>MAN Sauvignon Blanc</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
Südafrika, trocken		
<b>Rheingau Riesling</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
deutsche, trocken		
<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	6,40€

## Alkoholfreie Getränke

<b>Vilsa Gourmet Mineralwasser</b>	0,25l/3,40€	0,75l/7,40€
Medium oder Naturelle		
<b>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix</b>	0,2l/3,20€	0,4l/4,90€
<b>Orangensaft</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Apfelsaft</b> Naturtrüb	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Bananensaft</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Kirschsafft</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Maracujasaft</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€
<b>Kiba</b>	0,2l/3,50€	0,4l/4,90€

### Alle Säfte auch als Schorlen

<b>Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale, Wildberry,</b>	0,2l	3,00€
--	------	-------

## Rotwein

<b>MAN Syrah</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
Südafrika, trocken		
<b>Farnese Montepulciano</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
Italien, trocken		
<b>Primitivo-Merlot</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	23,90€
Puglia, Italien, trocken		
<b>Lifili Primitivo</b>	0,2l	7,90€
	0,75l	24,90€
Puglia, Italien, trocken		

## Rosé

<b>Worpsweder Rosé</b>	0,2l	6,90€
	0,75l	24,90€
Pfalz, Deutschland, trocken		
<b>Emilio Rosé</b>	0,2l	7,90€
	0,75l	26,90€
Pfalz, Deutschland		
<b>Rosé QbA trocken</b>	0,2l	6,70€
	0,75l	23,90€
Reinhessen, Deutschland		
<b>Mouton Cadet (Bio)</b>	0,2l	7,80€
	0,75l	23,90€
Pop Rosé Bio, Bordeaux AOC, Frankreich		

# Getränke

## Bier aus der Flasche

<b>Franziskaner alkoholfrei</b>	0,5l	5,80€
<b>Franziskaner Dunkel</b>	0,5l	5,80€
<b>BECK's Blue alkoholfrei</b>	0,33l	3,90€
<b>Vita-Malz alkoholfrei</b>	0,33l	3,80€
<b>Alster alkoholfrei</b>	0,5l	4,90€
<b>Moorbier</b>	0,3l	4,50€

## Biere vom Fass

<b>HAAKE Beck Pils</b>	0,3l	3,90€
	0,4l	4,90€
<b>HAAKE Beck Kräusen</b>	0,3l	4,90€
	0,4l	5,50€
<b>Russen</b> Hefe Weißbier, mit Zitronensprudel	0,3l	3,90€
	0,5l	5,80€
<b>Franziskaner Kellerbier</b>	0,3l	4,50€
	0,5l	5,80€
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	0,3l	4,90€
	0,5l	5,90€
<b>Alster / Radler</b>	0,3l	3,90€
	0,4l	4,90€

## Heisse Getränke

<b>Kaffee</b>	Tasse	3,10€
	Becher	3,90€
<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,50€
	Becher	4,50€
<b>Espresso</b>		2,90€
<b>Doppelter Espresso</b>		3,90€
<b>Espresso Macchiato</b>		3,10€
<b>Milchkaffee</b>		3,90€
<b>Latte Macchiato</b>		3,90€
<b>Heiße Schokolade</b>		3,80€
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>		4,10€
<b>Extra Portion Sahne</b>		0,60€

## Digestif

<b>Mackenedter Weizenkorn</b>	2cl	2,90€
<b>Jan Torf Kräuterlikör</b>	2cl	3,30€
<b>Jubiläums Akvavit</b>	2cl	3,50€
<b>Linie Aquavit</b>	2cl	3,50€
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	3,30€
<b>Jägermeister</b>	2cl	3,30€
<b>Bailey's Irish Cream auf Eis</b>	4cl	4,60€
<b>Amaro Averna</b>	4cl	4,50€
<b>Frangelico</b>	4cl	4,70€
<b>Ramazotti</b>	4cl	4,50€
<b>Fernet Branca</b>	2cl	3,50€
<b>Absolut Vodka</b>	2cl	3,30€
<b>Bombay Sapphire Gin</b>	2cl	3,50€
<b>Hendrick's Gin</b>	4cl	4,80€
<b>Sambuca Molinari</b>	2cl	3,30€
<b>Carlos I Brandy</b>	2cl	5,30€
<b>Hennessy Fine De Cognac</b>	2cl	5,60€
<b>Helbing Kümmel</b>	2cl	3,30€
<b>Lantenhammer</b>	2cl	4,90€
Haselnussgeist, Waldhimbeergeist, Williamsbirne, Marille oder Pflaume		
<b>Grappa di Prosecco Andrea da Ponte</b>	2cl	5,10€
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2cl	5,10€

## Longdrinks

<b>Gin Tonic</b>	8,40€
<b>Wodka Lemon/Orange</b>	7,90€
<b>Whiskey Cola</b>	8,40€
Sonstige Longdrinks erfahren Sie beim Servicepersonal	

## Tee

<b>Glas Purer Tee</b>	3,30€
Sorten: Schwarztee, Darjeeling, Kamille, Feldkräuter, Roibos, Grüner Tee, Waldbeere und Hibiskus-Himbeere	
<b>Glas frischer Minztee</b>	3,90€

## Suppen

dazu reichen wir unsere hausgebackenen Brötchen

---

Fischsuppe „Bouillabaisse“ <sup>A, D</sup> mit Kräuterbaguette	12,90€
Tomatencremesuppe <sup>G</sup> mit Sahnehäubchen	7,90€
Steinpilzrahmsuppe <sup>G, N</sup>	9,90€

## Vorspeisen

---

Antipastiteller Verschiedene Kleinigkeiten zum Genießen	14,90€
Antipastiteller für 2 Personen	26,90€
Datteln im Speckmantel <sup>9, H</sup> mit Brot	10,90€
Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill <sup>A, G, H, M</sup> mit Feigensenf, Blaubeeren, mariniertes Rauke und Baguette	14,90€
Spanische Tapasvariation <sup>A, C, D, H</sup> nach Art des Chefs mit hausgemachten Dips	24,90€
Bruschetta „klassisch“ <sup>9, A, M, vegan</sup> eingelegte Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Basilikum und Knoblauch	9,90€
Gambas al Ajillo <sup>A, D</sup> 9 gebratene Gambas (21/20) in Chili-Knoblauch und Olivenöl, dazu Kräuterbaguette und Dips	21,90€

## Bowls

---

Gebratene Teriyaki-Chickenspieße	22,90€
mit Blattsalat, Wildkraut, Cherrytomaten, marinierten Mangowürfeln, frischem Obst, warmen Ofengemüse und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	
Gebackene Falafelbällchen	21,90€
mit Blattsalat, Wildkraut, Cherrytomaten, marinierten Mangowürfeln, warmen Ofengemüse und Edamame, dazu Hummus	
Gebratener Ziegenkäse	21,90€
mit Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Granatapfelkernen, Walnüssen, Gemüse und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	
f	
f	

## Fisch

alle Gerichte werden mit Salatbeilagen serviert

---

Fischeintopf <sup>D</sup>	23,90€
nach französischer Art, dazu Kräuterbaguette	
Frische Nordseescholle <sup>D</sup>	25,90€
in Butter gebraten, mit Zwiebeln und Speck, dazu Kartoffelsalat mit Nordseekrabben	
Lachsfilet vom Grill <sup>D, M</sup>	24,90€
auf gebratenem Spinatbett, Bratkartoffeln mit Speck und Safranjus	
Zanderfilet und Doradenfilet vom Grill <sup>D</sup>	27,90€
mit Babymöhren und eingelegtem Fenchel in Provencialsauce, dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit Nordseekrabben	
Gambas vom Grill <sup>D</sup>	26,50€
mit Bratkartoffeln mit Speck und Dip	
Worpsweder Fischplatte <sup>A, D, G, J</sup>	29,90€
verschiedene Fischfilets und Gambas auf Babymöhren und eingelegtem Fenchel, Dijonsensauce und Kartoffel-Erbsenpüree	

## Fleisch

alle Gerichte werden mit Salatbeilagen serviert (außer Bremer Knipp)

---

**Bremer Knipp** <sup>G, N, K</sup> 16,90€

in der Pfanne serviert, kross gebratenes Knipp mit deftigen Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurken und Apfelmus

**Grain-fed Angus argentinisches Rumpsteak vom Grill** <sup>G, N, K</sup> 29,90€

mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Potato Dippers

**Lammfilet Provencial** <sup>G, K</sup> 29,90€

mit Provencialsauce und Rosmarinkartoffeln

**Bentheimer Schweinemedallions** <sup>G, N, K</sup> 24,90€

regional, in Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck

**Filetspitzen vom Schweinefilet** <sup>G, N, K</sup> 27,90€

regional, in der Pfanne serviert, mit Champignons und Zwiebeln in Riesling-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin

**Grillpfanne** <sup>G, K</sup> 30,90€

in der Pfanne serviert, mit Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak und Hähnchenbrust, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck

**Paniertes Kalbsschnitzel oder** 23,90€

**Bentheimer Schweineschnitzel** <sup>G, N, K</sup> 21,90€

dazu Bratkartoffeln mit Speck oder Potato Dippers

Sauce nach Wahl: Champignonrahmsauce, Paprikasauce oder Jägersauce 3,90€

*E*s ist zuweilen leichter, einem Restaurant treu zu sein als seiner Frau.

(Frederico Fellini)

## Pizza

mit Mozzarella belegt und im Steinofen gebacken

---

Pizza Margherita <sup>A, G</sup>	12,90€
Tomatensauce und Käse	
Pizza Salami oder Schinken <sup>A, G</sup>	15,90€
Tomatensauce und Käse	
Pizza Verdure <sup>A, G</sup>	16,90€
Tomatensauce, Käse, gegrilltes frisches Gemüse, grüner Spargel und Parmesan	
Pizza Tonno <sup>A, D, G</sup>	16,90€
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni	

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

## Burger

---

Black Angus Rinderburger <sup>G</sup>	21,90€
mit frischem Salat, Cheddarkäse, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Potato Dippers	
Hähnchenburger <sup>G</sup>	19,90€
mit Tomaten, Sauergurken, roten Zwiebeln, Salatherzen und Cheddarkäse, BBQ-Avocado Crème, dazu Potato Dippers	
Fischburger <sup>D</sup>	21,90€
mit gegrilltem Lachs, Dill-Schmand, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurken und Tomaten, dazu Potato Dippers	

## Pasta

---

<b>Frische Pasta</b>	14,90€
mit Tomatensauce	
mit Bolognese	15,90€
<b>Gambas Pasta</b> <sup>A, D, G</sup>	19,90€
frische Pasta mit gebratenem Gambas, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Basilikum, in Butter-Zitronenrahmsauce	
<b>Argentinische Rinderstreifen</b> <sup>A, G, N</sup>	21,90€
mit Cherrytomaten, Champignons, Paprika und Zwiebeln, in Cognac-Salbei-Buttersauce	
<b>Penne vegetarisch</b> <sup>A, G</sup>	16,50€
mit frischem Gemüse, in Tomaten-Sahnesauce	

## Veganes

---

<b>Veganer Burger</b>	20,90€
mit einem Patty aus eigener Herstellung, veganer Mayonnaise, frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Salatherzen, dazu Potato Dippers	
<b>Indisches veganes Curry „Sambar“</b> (leicht pikant)	21,90€
mit frischem Gemüse und Kichererbsen, in indischen Gewürzen und Kokosnussmilch, dazu Reis und Pappadam	
<b>Falafel-Rollo</b>	18,90€
mit frittierten Kichererbsenbällchen und frischem Salat, in Hummus-Sauce	

## Für Kinder

---

Hähnchenschnitzel paniert <sup>C</sup> mit Pommes	11,90€
Mini Pizza <sup>A</sup> mit Salami oder Schinken oder Margherita	9,90€
Pasta <sup>A, G</sup> mit Bolognese, Tomatensauce oder Sahnesauce	9,90€
Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5,90€

## Dessert

---

Mousse au Chocolat <sup>G</sup>	9,40€
Crème Caramel <sup>G</sup>	9,40€
Tiramisu <sup>C, G</sup>	9,40€
Apfelstrudel <sup>G</sup> mit Vanilleeis und Sahne	9,40€
Bio Eis von Eis Melo, zweit Platziertes vom internationalen Eismwettbewerb	Pro Kugel 2,90€
Dessertvariation für 2 Personen (Die Details erfahren Sie bei unserem Servicepersonal)	19,90€

## Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene

### **Zusatzstoffe**

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmitteln
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
  
- 7** gewachst
- 8** mit Phosphat
- 9** mit Süßungsmitteln
- 10** enthält eine Phenylalaninquelle

### **Allergene**

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch/Milchzucker (Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Nüsse)
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Sulfit/Schwefeldioxid
- M** Histamin
- N** Pilzeiweiß

Liebe Gäste, es ist unser Anliegen, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an den Zahlen neben den einzelnen Gerichten. Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Da fast alle natürlichen Lebensmittel Allergene-Stoffe beinhalten, finden Sie eine entsprechende Kennzeichnung auf unserer Speisekarte.