

Herzlich Willkommen in der Wachtelei

Die Wachtel ist der kleinste Hühnervogel Europas. In freier Wildbahn nistet die Wachtel am liebsten auf trockenen Wiesen, auf Ackerland, in Steppen oder locker bestandenem Buschland. Als recht unauffälliger Vogel ist sie in der Morgen- und Abenddämmerung aktiv und ihr weit vernehmbarer Wachtelschlag (Ruf) ist zu hören.

Unser Restaurant nimmt das offene und einladende Nest der Wachtel in Farben und Einrichtung auf und wird so vielleicht auch für Sie, zu einem Lieblingsnistplatz werden.

Unser Nesthäkchen

Gefüllte Wachtel

Gemüse – Blütennest
Wachtelei • Kräuterseitlinge
Rosmarinkartoffeln

EUR 29.00

„Menü Wachtelei“

Tatar von der Fjordforelle

Black Tiger Garnele • Limettenschmand

Pastinaken-Süppchen

Apfel-Ingwerchutney • Serviettenknödel

Kalbsfilet & geschmortes Ochsenbäckchen

Jus • Selleriepüree • gelbe Bete
Trüffelgnocchi

Mandelküchlein

Zwergorangen-Kompott • Weißes Nougateis

EUR 59.00

Weinempfehlung

Weißwein

2016er Riesling

Kabinett, trocken
Weingut Gut Hermannsberg, VDP
Nahe

EUR 35.00

Rotwein

2015er Collazzi IGT

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
& Petit Verdot
Weingut Collazzi
Toskana

EUR 95.00

Davor & Dazwischen

Geräucherte Entenbrust

Kirsch-Vinaigrette • Ziegenkäse
Pinienkerne

EUR 15.00

Gebratene Garnelen & Avocado

Krosse Sushi Rolle • Ingwer
Koriander-Mayonnaise • gelber Rettich

EUR 16.00

Karamellisierte Fjordforelle

gerösteter Pulpo • Selleriepüree
Orangeat

EUR 18.00

Rosa Kalbsrücken

Thunfisch-Mayonnaise
Fenchel • Parmesan

EUR 16.00

Garten

Salat „Hearty“

Chili-Hähnchenbrust • Blattsalate • Balsamico

EUR 14.00

Büffelmozzarella & Avocado

Mangosalsa • Süßkartoffelchips

EUR 15.00

Gebratene Wachtelbrüste

Kartoffel-Trüffelpüree • Wachtelei

EUR 15.00

Vegan & Vegetarisch

Wildreis - Haferplätzchen

Linsencurry • Mangokompott • Tahini - Dip • Pimento

EUR 19.00

Suppenküche

Zitronengras-Süppchen

Curry • Ingwer • Krustentierpraline

EUR 10.00

Consommé vom Tafelspitz

Ravioli • Suppengemüse

EUR 11.00

Aus dem Parmesanlaib

Frische Papardelle

Frischer Trüffel an einer Rahmsauce

Als Vorspeise **EUR 9.00**

Als Hauptgang **EUR 14.00**

Ländlicher Genuss

Gefüllte Rinderroulade

Senfpüree • regionales Gemüse
Schmorjus • Röstzwiebeln

EUR 22.00

Meer & See

Meerwolf

Pulpo • Pimentokompott
Pesto • Pinienkern-Risotto

EUR 28.00

Atlantik Seeteufel

Tamarillo Confit • Sesam-Pak Choi
Safranschaum

EUR 29.00

Dorschfilet

Garnelen • grüner Spargel
Holunder-Senffumet • Kartoffelpüree

EUR 27.00

Für zwei Personen

Ganzer Steinbutt mit Kräutern und jungem Knoblauch

Ca. 1 kg Steinbutt im Ganzen gebraten.
Am Tisch filetiert.

Dazu reichen wir

Safranfumet • Schmortomaten • Olivenspinat
grüner Spargel • Rosmarinkartoffeln.

Bitte beachten Sie, dass die Servicezeit für den Hauptgang
30 Minuten beträgt und das Angebot begrenzt ist.

EUR 68.00

Stall & Wiese

Rinderfilet vom Angus

Portweinjus • Karottenpüree • Kräuterseitlinge
regionales Gemüse • Rosmarinkartoffeln

EUR 32.00

Rücken und geschmorte Schulter vom Lamm

Rosmarinkartoffeln • Olivenspinat
Artischocke

EUR 30.00

Hirschrücken in Pancetta

Sauté von Mispeln • Speck • Croutons
Gemüse aus der Region • Kartoffelpraline

EUR 29.00

Kotelett vom Ibericô-Schwein

Karamellisiertes Auberginensauté
Bohngemüse • Rosmarin-Kartoffelecken

EUR 28.00

Aus dem Smoker

„Nordamerikanischer Barbecue-Style
& mit Hickory geräuchert“

American Brisket

“Brustspitze vom Angus”

Basic Beer Mopp • breite Bohnen
Apfel-Senf-Püree

EUR 24.00

Für zwei Personen

Black Angus Flanksteak

Dazu reichen wir

Balsamico Zwiebeln • Pimentokompott • Stangenbohnen
Süßkartoffel Fritten • Rouille • Barbecuesauce

Bitte beachten Sie, dass die Servicezeit für den Hauptgang
30 Minuten beträgt und das Angebot begrenzt ist.

EUR 60.00

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • Rosmarin-Kartoffelecken
Preiselbeeren

EUR 23.00

Tafelspitz in Bouillon

Meerrettich • Markklößchen • Crèmespinat

EUR 23.00

Dessert & Käse

Mandelküchlein

Zwergorangenkompott • weißes Nougateis

EUR 11.00

Schokoladenauflauf

Aprikosenkompott • Joghurt-Pfirsich-Eis

EUR 11.00

Karamellisierte Apfeltarte

Zimteis • Calvadosschaum

EUR 10.00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Zwetschgenkompott • Walnusseis

EUR 11.00

Französische Käseauswahl

Kompott • Fruchtsenf • Cashewkerne

EUR 11.00