

Die Wachtelei

RESTAURANT & BAR

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 • Pfifferlinge
Rosmarinkartoffeln

EUR 29.00



„Menü Wachtelei“

Ceviche vom Thunfisch

Black Tiger Garnele • Limettenschmand

Erbsenschaum-Suppe

Wachtelei • Wachtelbrust

Kalbsfilet & geschmortes Ochsenbäckchen

Jus • Selleriepüree • Frühlingszwiebel

Gnocchi

Karamellisiertes weißes Schokoladenparfait

Zwetschenkompott • Hippe

EUR 59.00

Weinempfehlung

Weißwein

2014er Saskia

Cuvée aus Chenin Blanc
& Viognier, trocken
Weingut Miles Mossop
Stellenbosch, Südafrika

EUR 56.00

Rotwein

2016er Liberta IGT

Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc
& Petit Verdot, trocken
Weingut Collazi
Nel Podere, Italien

EUR 44.00

Davor & Dazwischen

Tomaten-Brotsalat

Salsiccia • Parmesan
Ligurische Oliven • Artischocke

EUR 15.00

Gebratene Garnelen & Avocado

Krosse Reisbällchen • Ingwer
Koriander-Mayonnaise • gelber Rettich

EUR 16.00

Karamellisierte Fjordforelle

gerösteter Pulpo • Selleriepüree
Orangenage

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

Gefüllte Mini-Paprika

Linsencurry • Mangokompott
Tahini - Dip • Pimento

EUR 19.00

Suppenküche

Garnelen-Süppchen

Erbsen • Noilly Prat

EUR 12.00

Consommé vom Tafelspitz

Ravioli • Suppengemüse

EUR 11.00

Aus dem Parmesan-Leib

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 • Fenchel
Frühlingslauch • 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

Filet vom Angus

Portweinjus • Pfifferlinge
Regionales Gemüse • Rosmarinkartoffeln

EUR 34.00

Rücken und geschmorte Schulter vom Lamm

Rosmarinkartoffeln • Olivenspinat
Artischocke

EUR 30.00

Maispoularde

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

EUR 24.00

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-Pommes • 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

Desserts & Käse

Karamellisiertes weißes Schokoladenparfait

Zwetschenkompott • Hippe

EUR 11.00

Schokoladenaufauf

Aprikosenkompott • Joghurt-Pfirsich-Eis

EUR 11.00

Erdbeer-Tiramisu

Erdbeer-Salat • Limetten-Erdbeersorbet

EUR 10.00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Zwergorangenkompott • Pistazieneis

EUR 11.00

Französische Käseauswahl

Kompott • Fruchtsenf • Cashewkerne

EUR 11.00

