

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 • Kräuterseitlinge
Rosmarinkartoffeln

EUR 29.00



„Menü Wachtelei“

Pescaccio vom Steinbutt & Fjordforelle

Orangen-Safranöl • Rotschwanzgarnele

Pastinaken-Süppchen

Geräucherte Entenbrust

Lammcarè & Schmorstück

Jus • breite Bohnen • Kartoffel-Olivenpüree

Mandelküchlein

Zwetschgenkompott • Crèmeis von der Tonkabohne

EUR 59.00

Weinempfehlung

Weißwein

2017er Durbacher Plaelrain

Chardonnay, erste Lage, Spätlese, trocken

Weingut Andreas Liabe, VDP

Baden

EUR 56.00

Rotwein

2015er Vino Nobile di Montepulciano

Avignonesi

Toscana, Italien

EUR 62.00

Davor & Dazwischen

Carpaccio vom Angusfilet

Gebackenes Landei • Trüffel • Olivenöl

EUR 16.00

Rosa Kalbsrücken

Thunfischsauce
Avocado • Parmesan

EUR 16.00

Wachtelbrüstchen & Wachtelei

Gorgonzolacrème • Portweinkirschen
Walnusscrunch • Feldsalat

EUR 15.00

Jakobsmuscheln

Orangen-Safran-Nage • grüner Spargel
gerösteter Pulpo • Sepiarisotto

EUR 18.00

Sautierte Kalbsleber

Apfel-Ingwerkompott • Feldsalat
Kartoffelpüree

EUR 15.00

Garten

Mediterraner Blattsalat

Ibéricoschinken • Antipasti-Gemüse
Oliven • Parmesan

EUR 14.00

Büffelmozzarella & Avocado

Mangosalsa • Süßkartoffelchips

EUR 15.00

Vegetarisch

Haferküchlein

Datteln • gelbe Beete • Selleriepüree

EUR 19.00

Suppenküche

Bouillabaisse-Rahmsüppchen

Rouille • Croûtons

EUR 15.00

Ochsenschwanz-Essenz

Ravioli • Suppengemüse

EUR 11.00

Aus dem Parmesanlaib

Frische Pappardelle

Frischer Trüffel an einer Rahmsauce

Als Vorspeise **EUR 10.00**

Als Hauptgang **EUR 15.00**

Ländlicher Genuss

Gefüllte Rinderroulade

Senfpüree • regionales Gemüse
Schmorjus • Röstzwiebeln

EUR 22.00

Meer & See

Gebackene Seezunge

Jakobsmuschel • Nouilly Prat-Fumet
Schmorgurke • zweierlei Beete

EUR 30.00

Atlantik Seeteufel

Tamarillo Confit • Safranschaum
Trüffelgnocchi • Pinienkern-Spinat

EUR 30.00

Kabeljaufilet

Holunder-Senf-Fumet • grüner Spargel
Garnele • Kartoffelpüree

EUR 28.00

Für zwei Personen

Ganzer Steinbutt mit Kräutern und jungem Knoblauch

Ca. 1 kg Steinbutt im Ganzen gebraten
Am Tisch filetiert

Dazu reichen wir

Safran-Fumet • Schmortomaten • Olivenspinat
grüner Spargel • Rosmarinkartoffeln

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

EUR 72.00

Stall & Wiese

Filet & Bäckchen vom Angus

Jus • Kräuterseitlinge • Selleriepüree
regionales Gemüse • Kartoffelpraline

EUR 32.00

Tafelspitz vom Kalb & Königsberger Klopse

Limetten-Kapern-Fumet • Schmorgurke
zweierlei Beete

EUR 28.00

Brust von der Maispoularde

Sauté von Mispeln • Speck • Croûtons
Gemüse aus der Region • Rosmarinkartoffeln

EUR 24.00

Rücken vom Ibérico-Schwein

Karamellisiertes Auberginensauté
Bohngemüse • Rosmarin-Kartoffelecken

EUR 27.00

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 Entrecôte am Stück
unter der Kräuterkruste**

Dazu reichen wir

Jus • Kräuterseitlinge • regionales Gemüse
Kartoffel-Olivenpüree

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

EUR 64.00

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • Rosmarin-Kartoffelecken
kaltgerührte Preiselbeeren

EUR 23.00

Dessert & Käse

Karamellisiertes weißes Schokoladenparfait

Zwetschgenkompott • Hippe

EUR 11.00

Warmes Kürbisküchlein

Kürbissorbet • Schokoladenmousse
Birnen-Ingwerkompott

EUR 11.00

Crème Brûlée

Kumquats • Pistazieneis

EUR 11.00

Französische Käseauswahl

Kompott • Fruchtsenf • Cashewkerne

EUR 12.00

