

# 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.

Selbstverständlich können Sie sich auch für ein Menü entscheiden. Unser Küchenchef, Herr Daniel Rundholz, stellt Ihnen gerne eine saisonale Speisenfolge zusammen.

3- Gang Überraschungsmenü EUR 55.00

4- Gang Überraschungsmenü EUR 69.00

Vegetarisch:

3- Gang Überraschungsmenü EUR 45.00

4- Gang Überraschungsmenü EUR 55.00



## Davor & Dazwischen

### **Vitello Tonnato „Wachtelhof-Style“**

Tataki vom Blue Fin Tuna • rosa Kalbsrücken • Kaperncrème  
Gel von der Amalfizitrone • frische Gartenkräuter

**EUR 16.00**

### **Sommerlicher Blattsalat**

Büffelmozzarella • Avocado  
Mangosalsa

**EUR 16.00**

### **Krosse Sushi-Rolle**

Teriyaki-Sauce • Garnelen • Avocado  
Koriander-Mayonnaise

**EUR 16.00**

### **Pasta Spaghettini**

Fourme d`ambert • Jakobsmuschel  
grüner Spargel • Schmortomate • Rucola

**EUR 18.00**

## Suppenküche

### **Zitronengras-Süppchen**

Melone • Truthahn • Minze

**EUR 9.00**

## Wachtelhof Klassiker

### **Original Wiener Schnitzel**

Gurkensalat • kaltgerührte Preiselbeeren  
Rosmarin - Kartoffeln

**EUR 23.00**

## Stall & Wiese

### Hirschkalb

Pfifferlinge • Walnusscrunch • Portweinkirsche  
Blumenkohlpüree • Frühlingslauch • Gnocchi

**EUR 30.00**

### Rinderfilet vom Black Angus

Jus • Pfifferlinge • grüner Spargel  
braisierte Schalotte • Rosmarinkartoffeln

**EUR 29.00**

### Rücken & Secreto vom Iberico

Brandyjus • Auberginenconfit  
gefüllte Pimento

**EUR 28.00**

### Herzhaft gefüllte Rinderroulade

Schmorjus • Röstzwiebeln  
Gurkensalat • Kartoffel-Senfpüree

**EUR 23.00**

## Meer & See

### Ganzer Steinbutt am Tisch filetiert

Rosmarinkartoffeln • Olivenspinat  
grüner Spargel • Krustentier - Fumet

**Für zwei Personen (1,2 kg)**

**EUR 36.00 (pro Person)**

### Dorsch & Pulpo

Bouillabaisse - Fumet • Fenchel  
Limetten - Erbsenrisotto

**EUR 27.00**

## Dessert

### **Yuzu-Tarte**

Himbeersorbet • Himbeeren

**EUR 11.00**

### **Crème Brûlée von der Tonkabohne**

Marillensorbet • Crunch • Beerenkompott

**EUR 11.00**

