



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 bestandenen 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.

3- Gang Überraschungsmenü **EUR 55.00**

Vegetarisch:
3- Gang Überraschungsmenü **EUR 45.00**

Abendkarte

Um online auf unsere Karte zu zugreifen, scannen Sie bitte mit dem Smartphone folgenden QR-Code:



Davor & Dazwischen

Vitello Tonnato „Wachtelhof Style“

Tataki vom Blue Fin Tuna • rosa Kalbsrücken
Kapernäpfel und Kaperncreme • Zitronengel • Brotchips

EUR 16.00

Büffelmozzarella

Mangosalsa • Avocado
sommerlicher Blattsalat

EUR 14.00

Frische Papardelle

Frischer Trüffel an einer Rahmsauce

Als Vorspeise **EUR 15.00**
Als Hauptgang **EUR 18.00**

Hausgebeiztes Roastbeef

Pomodori-Mayonnaise • Parmigiano
Ligurische Oliven

EUR 15.00

Ceviche von der Fjordforelle

Kronsbeeren • Grüner Spargel

EUR 15.00

Suppenküche

Curry-Zitronengrassüppchen

Krustentierpraline

EUR 11.00

Stall & Wiese

Soltauener Hirschmedaillon

Kräuterseitlinge • Walnuss-Crunch
Kirsche

EUR 30.00

Rinderfilet vom Black Angus

Portwein-Jus • grüner Spargel
Stampf von violetten Kartoffeln • weiße Rüben

EUR 32.00

Geschmorte Kaninchenkeule

Auberginenconfit • Gefüllte Pimento
Olivensauce

EUR 29.00

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • kaltgerührte Preiselbeeren
Rosmarin - Kartoffeln

EUR 23.00

Geschmorte Rinderrouladen

Kartoffel-Senfpüree • Röstzwiebeln
Gelbe Bete Gemüse • Champignons
Schmor - Fumet

EUR 23.00



Meer & See

Dorschfilet

Bouillabaisse - Fumet • Fenchel
Limetten - Erbsenrisotto

EUR 29.00

Für 2 Personen

Ganzer Steinbutt mit Kräutern und jungem Knoblauch

Ca. 1,2 Kg Steinbutt im Ganzen gebraten.
Live an Ihrem Tisch filetiert und serviert.
Dazu reichen wir Krustentierfumet, Schmortomaten,
Olivenspinat, grünen Spargel und Rosmarinkartoffeln.
Bitte beachten Sie, dass die Servicezeit für den Hauptgang
ca. 30 Minuten beträgt und das Angebot begrenzt ist.

EUR 36.00 pro Person

Dessert

Crème Brûlée

Beerenkompott • Marillensorbet

EUR 11.00

Vanille-Mandelauflauf

Ivoire Blanc Mousse • Rhabarber-Erdbeerkompott

EUR 11.00



Herzlich Willkommen zu Hause

Wir freuen uns sehr, dass Sie wieder bei uns sind
und wir für Sie da sein dürfen.

Das gesamte Team wünscht Ihnen
einen wunderschönen Aufenthalt und guten Appetit.

Wichtige Maßnahmen

Liebe Gäste,
damit Sie unbeschwert genießen können, gilt es für uns in
dieser Zeit, einige Regeln zu beachten.

Mund-Nasen-Schutz

Wir bitten Sie, sobald Sie Ihren Tisch verlassen, einen Mund-Nasen-
Schutz zu tragen.

Bitte halten Sie Abstand zueinander

Wir haben unsere Tische ausgedünnt, um Ihnen den nötigen Abstand zu
den Nebentischen zu ermöglichen. Bitte halten auch Sie den
Mindestabstand zueinander und unseren Mitarbeitern von 1,5m ein.

Ihre Daten

Wir sind verpflichtet, Ihre Besuchszeiten und Kontaktdaten für die
nächsten Wochen aufzubewahren. Danach werden wir diese natürlich
vernichten.



Service

Auch wenn wir Sie gerne – wie gewohnt – verwöhnen möchten, müssen
wir momentan darauf in gewissen Teilen verzichten.

Gemeinsam werden wir alles daran setzen, die gewonnenen
Erleichterungen zu erhalten und dennoch den neuen Alltag ein wenig zu
zelebrieren.

Gedeckpreis

Brot • Butter
Aufstrich • Öl

EUR 4.00