



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

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 55.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2019er I frati Lugana

DOC
Cá die Frati
Lombardei, Italien

0,75l à EUR 44.00

Rotwein

2017er Lucente

Cuvée aus Merlot & Sangiovese
Tenuta Luce (Frescobaldi & Mondavi)
Italien

0,75l à EUR 57.00

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

Davor & Dazwischen

Vitello Tonnato „Wachtelhof-Style“

Tataki von Blue Fin Tuna • rosa Kalbsrücken
Kapernäpfel • Kaperncrème

EUR 16.00

Geräuchte Entenbrust

Ziegenkäse • Kirsch-Vinaigrette
Kürbis • Pinienkerne

EUR 15.00

Gebatene Garnelen

Krosse Sushi-Rolle • Koriander-Mayonnaise
Enoki • Avocado

EUR 15.00

Garten

Büffelmozzarella & Avocado

Mangosalsa • Süßkartoffelchips

EUR 15.00

Suppenküche

Kürbis-Süppchen

Entenbrust

EUR 11.00



Vegan & Vegetarisch

Wildreis-Haferplätzchen

Linsencurry • grüner Spargel
Tahini-Joghurt • Schmortomate

EUR 22.00

Gefüllte Spitzpaprika

Auberginenkompott • Pesto
Pinienkern-Spinat

EUR 21.00

Aus dem Parmesanlaib

Frische Pappardelle

Frischer Trüffel an einer Rahmsauce

Als Vorspeise EUR 15.00

Als Hauptgang EUR 18.00

Meer & See

Wilder Kabeljau & Garnele

Krustentier-Fumet • Rote Bete-Püree
Zwiebellauch • Pestorisotto

EUR 30.00

Karamellisierte Fjordforelle & Pulpo

Orangen-Safran-Fumet • Kürbis
Grüner Spargel • Stampf von violetten Kartoffeln

EUR 29.00

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

Soltau Hirschmedaillon

Pilze • Walnusscrunch
Kirsche

EUR 32.00

Rinderfilet vom Black Angus

Portwein-Jus • grüner Spargel
Stampf von violetten Kartoffeln • gelbe Bete

EUR 32.00

Geschmorte Kaninchenkeule

Auberginenconfit • Gefüllte Spitzpaprika
Olivensaute

EUR 28.00

Gefüllte Wachtelkoteletts

Kräuterseitling • Bete-Gemüse
Wachtelei • Trüffelgnocchis

EUR 32.00

Wachtelhof Klassiker

Gefüllte Rinderroulade

Senfpüree • regionales Gemüse
Schmorjus • Röstzwiebeln

EUR 22.00

Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • Rosmarin-Kartoffelecken
kaltgerührte Preiselbeeren

EUR 23.00

Dessert & Käse

Kürbis-Küchlein

Weißer Mousse • Kürbiskompott
Minze

EUR 11.00

Walnuss-Parfait

Zwetschgenkompott • Karamell

EUR 11.00

Crème Brûlée

Zwergorangen • Pistazieneis

EUR 11.00

Französische Käseauswahl

Kompott • Fruchtsenf • Cashewkerne

EUR 13.00