

# 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.

Unsere Zutaten kommen aus der ganzen Welt und doch ist ein großer Anteil regional erzeugt. Unser Brot wird in Rotenburg gebacken, unser Wild wächst in heimischen Wäldern auf, unsere Eier werden im Norden gelegt und unser Gemüse ist saisonal frisch. Unsere Süß-Speisen verfeinern wir mit echtem Wachtelhof-Honig von eigenen Bienenvölkern und im Sommer kommen viele Kräuter aus unserem Landhausgarten.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und wünschen guten Appetit.



Ihr Team im Landhaus Wachtelhof  
empfiehlt:

**3-Gang Überraschungsmenü**

Genießen Sie ausgewählte Speisen  
unseres Küchenchefs

**EUR 59.00**

**Unsere Weinempfehlung**

**Weißwein**

**2020er Gut Hermannsberg „7 Terroirs“**

Riesling, Qualitätswein  
Nahe

**0,75l à EUR 45.00**

**Rotwein**

**2019er Lucente**

Cuvée aus Merlot & Sangiovese  
Tenuta Luce

**0,75l à EUR 79.00**

## **Davor & Dazwischen**

### **Vitello Tonnato á la Wachtelhof**

Thunfischpastrami • rosa Kalbsrücken  
Kapernäpfel • Kaperncrème

**EUR 19.00**

### **Jakobsmuschel & Pulpo**

Krustentierfumet • grüner Spargel  
Risotto

**EUR 21.00**

### **Büffelmozzarella & Avocado**

Mangosalsa

**EUR 16.00**

## Die Geschichte des Parmesan

Schon seit mehr als 800 Jahren wird in mehreren Provinzen Oberitaliens der berühmte Parmigiano-Reggiano hergestellt. Heute sind dem Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano mehr als 500 Molkereien und 5000 Milchproduzenten angeschlossen.

Hier im Wachtelhof nutzen wir einen halben Laib mit ca. 20 kg für das beliebteste Gericht der Wachtelai. In Italien werden sagenhafte drei Millionen Laibe Parmesan, die alle Qualitäts- und Herstellungsrichtlinien erfüllen, also 117.000 Tonnen produziert. Nur 34% werden exportiert, 66% konsumieren die Italiener selbst.

### Aus dem Parmesanlaib

#### **Pappardelle**

Mit Trüffel an einer Rahmsauce

Als Vorspeise **EUR 19.00**

Als Hauptgang **EUR 25.00**

#### **Vegetarisch**

#### **Wildreis-Haferplätzchen**

Tahini • Selleriestampf  
Winter-Ofengemüse

**EUR 21.00**

## Unsere Küche

Vielleicht haben Sie das aus dem französischen stammende Wort schon einmal in Verbindung mit der Gastronomie bzw. Küche gehört?

Es bezeichnet treffend die fachgerechte Bereitstellung von allen benötigten Zutaten zur Herstellung eines Gerichtes. Steht aber auch für das Bereitstellen von Besteck, Gläsern oder Getränken zum direkten Service am Gast.

An die deutsche Beschreibung von „Mise en Place“ erinnern sich wohl die meisten von uns. Alfred Biolek und Jean Pütz pflegten in Ihren Fernsehsendungen immer zu sagen „Ich habe da schon mal was vorbereitet“ – treffender geht kaum.

Nach fast 33 Jahren bringen wir unsere Küche auf den neusten Stand, dies ist auch der Grund für die aktuell etwas kleinere Speisenauswahl in unserer Karte.

Wir werden die Abläufe in der Küche mit modernsten Geräten handwerklich und energetisch optimieren. Die Arbeiten sind von Mitte Januar bis Anfang März geplant. In dieser Zeit kochen wir in einem Pop-Up Zelt auf der Terrasse vor dem Resturanteingang.

Wir bitten um Verständnis in dieser Zeit nicht vollends flexibel auf Änderungswünsche der Gerichte eingehen zu können, denn Lager und Vorbereitungsmöglichkeiten sind stark eingeschränkt.

**Suppenküche**  
**Suppe des Tages**  
**EUR 11.00**

**Meer & See**  
**Wilder Kabeljau**  
Garnelen • Cremant-Senfsauce  
Toskanischer Kartoffelsalat  
**EUR 32.00**

## Stall & Wiese

### **Surf & Turf**

Pimonteser Kalbsfilet • Tigergarnele  
grüner Spargel • Rote-Bete-Gnocchi

**EUR 38.00**

### **Lammrücken**

Duccagewürz • Sellerie  
Winter-Ofengemüse

**EUR 35.00**

## Wachtelhof Klassiker

### **Geschmorte Rinderroulade**

Schmorfumet • Kartoffel-Senfpüree  
Röstzwiebeln • Gelbe Bete

**EUR 25.00**

## Vegetarisch

### **Wildreis-Haferplätzchen**

Tahini • Selleriestampf  
Winter-Ofengemüse

**EUR 21.00**

## Dessert & Käse

### **Walnuss-Tarte**

Zwetschgenkompott • Marc de Champagne-Eis

**EUR 12.00**

Lieben Sie es auch? Das Geräusch wenn die Kruste bricht?

### **Crème Brûlée**

Gewürzapfel • Pistazieneis

**EUR 12.00**

### **Französische Käsevariation**

Trauben • Feigensenf • Baguetteauswahl

**EUR 14.00**

