

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 64.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2021er Steinmauer

Cuveé aus Grauburgunder,
Weißburgunder & Chardonnay, trocken
Weingut Korrell, Nahe

EUR 56,00

Rotwein

2019er Rote Küvee

Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon
Weingut Groszer, Österreich

EUR 36.00

Davor & Dazwischen

Gebratene Wachtelbrust & Datteln

Kartoffelstampf • Wachtelei
Jus

EUR 24.00

Karamellierter Ziegenkäse & Cassisfeigen

Ibericoschinken • Kürbiskompott • Traube

EUR 20.00

Vegetarisch

Saisonaler Blattsalat

Büffelmozzarella • Apfel
Blaubeere

EUR 18.00

Geschmorter Patission-Kürbis

Saisonaler Blattsalat • Radieschen • Ingwer

EUR 18.00

Pasta & Gorgonzola

Walnuss

EUR 18.00

Suppenküche

Ochsenschwanz-Consommé

Gemüsebrunoise • Petersilie

EUR 12.00

Geröstete Blumenkohlsuppe

Entenschinken

EUR 12.00

Meer & See

Kabeljau & Spitzkohl

Süßkartoffelpüree • Zitrone

EUR 35.00

Wald & Wiese

Geschmortes Bäckchen vom Iberico

Kartoffel-Selleriestampf • gebratener Fenchel

EUR 36.00

Brust vom Schwarzfederhuhn

Pak Choi • Bohnencreme

Sesam

EUR 36.00

Lammcaree

Gremolata • Parmesanpolenta

Zucchini

EUR 46.00

Hirschrücken

Portweinkirschen • Kürbispüree

Limonenseitlinge

EUR 35.00

Für zwei Personen

Ganzer Steinbutt mit Kräutern und jungem Knoblauch

Ca. 1,2 kg Steinbutt im Ganzen gebraten
An Ihrem Tisch filetiert und serviert

Dazu reichen wir

Heidekartoffeln • Fenchel • Selleriestampf
Krustentierfumet

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

EUR 46.00 pro Person

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren • Zitrone • Gurkensalat
Rosmarinkartoffeln

EUR 28.00

Dessert & Käse

Walnussküchlein

Apfelkompott • Vanilleeis

EUR 12.00

Lebkuchenmousse

Sauerkirsche • Joghurteis

EUR 12.00

Champagnerparfait

Zwergorangen

EUR 12.00

Käseauswahl vom Wagen

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 16.00

Unsere regionalen Partner

Ein Hühnerhaufen zum Verlieben - Familie Stein und ihr Federvieh bringt vom **Lütens Hof** frische Eier in den Wachtelhof

Wir lieben es einfach regional, authentisch und auch irgendwie glücklich. Zumindest sagt man freilaufenden Hühnern ja ein glückliches Leben nach.

Im Rahmen des Magazins "nordwärts" unseres Touristikverbands Tourrow wird der Lütens Hof als Heimat einer sehr sympathischen Großfamilie mit "Herden" Anschluss beschrieben.

Mehr zum Lütenshof und nordwärts unter folgendem QR Code.

Wir freuen uns über die frischen Produkte der Familie Stein, die Sie als Gast in vollendeter Form vor allem beim Verwöhnfrühstück testen können.

Mehr zum Lütenshof und nordwärts unter folgendem QR Code.



Oft werden wir nach unseren Brotsorten und Brötchen gefragt – diese kommen aus der **Bäckerei Freitag** in ca. 200m Entfernung. Regionaler bzw. Lokaler geht es kaum. Die Brötchen am Abend werden von unserem Küchenteam nach einem Rezept des Bäckers frisch gebacken.

Die Brötchen am Morgen kommen direkt aus der Backstube und haben eine spezielle Wachtelhofgröße. Diese etwas kleineren Brötchen können Sie auch direkt in der Bäckerei als sogenannte „Wachtelhofbrötchen“ kaufen. Gerne können Sie an der Rezeption Bescheid geben, wenn Sie Brote oder Brötchen für zu Hause käuflich erwerben möchten.

