

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.

Unsere Empfehlung zur Spargelzeit

Spargel „Klassisch“

Schloh's Spargel • zerlassene Butter
Sauce Hollandaise • Heidekartoffeln

EUR 29.00

Wahlweise dazu:

Ardenner Kernschinken	EUR 12.00
Rauchlachs	EUR 14.00
Paniertes Kalbsschnitzel	EUR 14.00
Argentinisches Angusfilet	EUR 34.00

Spargel-Crèmesuppe

Spargel **EUR 14.00**

Unsere Menüempfehlung

3-Gang Überraschungsmenü

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 70.00

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Weißweine

2022er Würzburger

Silvaner, VDP Ortswein, trocken
Ludwig Knoll, Weingut am Stein
Franken

EUR 42.00

2022er Durbacher ALTE REBEN

Riesling, VDP Ortswein, trocken
Andreas Laible
Baden

EUR 49.00

Davor & Dazwischen

Jakobsmuschel & Pulpo

Krustentierfumet • Porree
Kräuterrisotto

EUR 28.00

Geröstetes Focaccia

bunte Tomaten • Ziegenkäse
Honig

EUR 18.00

Ceviche vom Loup de Mer

Limette • Chili
Koriander • rote Zwiebel

EUR 18.00

Vegan & Vegetarisch

Saisonaler Blattsalat

Büffelmozzarella • Papaya
Avocado

EUR 22.00

Fagottini

Zuckerschoten • Rauke
Kirschtomaten

EUR 21.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rahmsauce • Trüffel

Hauptgang: EUR 24.00

Vorspeise: EUR 18.00

Suppenküche

Blumenkohl-Bärlauchsüppchen

Entenschinken

EUR 14.00

Ochsenschwanz Consommé

Ochsenschwanzpraline

EUR 14.00

Meer & See

Saibling

Holunderfumet • Wurzelgemüse

Kräuterrisotto

EUR 38.00

Kabeljau

Krustentierfumet • Fenchel

Rote Bete Kartoffelstampf

EUR 36.00

Wald & Wiese

Geschmorte Kaninchenkeule

Fernentierter Knoblauch • Rosmarinkartoffeln
Ackerbohne

EUR 36.00

Gefüllte Wachtel & Wachtelei

Lila Süßkartoffelpüree • Jus
Zuckerschote • Rübchen • Bärlauchnocchi

EUR 36.00

Bauch vom Ibericoschwein

Apfel-Ingwerkompott • Jus
Spitzkohl • Püree von rote Bete

EUR 34.00

Rinderfilet & Ochsenbäckchen

Zuckerschoten • Karottenpüree
Kräuterseitlinge • Saubohnen
Bärlauchnocchi

EUR 38.00

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

Heide-Kartoffeln • Lila Süßkartoffelpüree • Wurzelgemüse
Krustentierfumet

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

EUR 54.00 pro Person

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren • Zitrone • Gurkensalat
Rosmarinkartoffeln

EUR 31.00

Dessert & Käse

Schokoladenküchlein

Tonkabohnencrème • Himbeer-Zitronenkompott
Vanilleeis

EUR 16.00

Klassische Crème Brûlée

Pfirsichkompott • Granatapfel
Joghurteis

EUR 14.00

Pistazienparfait

Rhabarberkompott • Blutorange

EUR 16.00

Käseauswahl vom Wagen

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 18.00

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