

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.



Unsere Menüempfehlung

3-Gang Überraschungsmenü

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 70.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2022er Trittenheimer Apotheke

„THE FINEST“

Riesling, Spätlese
Trocken

Weingut Paul Basten
Mosel

EUR 58.00

Rosé

2023er Cuvée M Rosé

Minuty
Côtes de provence, Frankreich

EUR 56.00

Rotwein

2019er Legende R (Medoc)

Cabernet Sauvignon & Merlot
Domaines Barons de Rothschild (Lafite)
Bordeaux, Frankreich

EUR 37.00

Davor & Dazwischen

Wachtelbrust & Wachtelei

Fregola Tostata • Zitrone • Frühlingslauch

EUR 26.00

Ceviche vom Loup de Mer

Limette • Chili
Koriander • rote Zwiebel

EUR 22.00

Gebackener grüner Spargel

Ziegenkäsecrème • Ibéricoschinken
Granatapfelkerne

EUR 28.00

Vegan & Vegetarisch

Saisonaler Blattsalat

Büffelmozzarella • Papaya
Avocado

EUR 24.00

Gebackene Aubergine & Misocrème

Wilder Brokkoli • gepickelte Zwiebel
Artischocke

EUR 18.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rahmsauce • Trüffel

Hauptgang: EUR 24.00

Vorspeise: EUR 18.00

Suppenküche

Pfifferling - Crèmesuppe

Entenschinken

EUR 16.00

Rote Linsensuppe

Minzschmand • Krustentierpraline

EUR 16.00

Ochsenschwanz Consommé

Ochsenschwanzpraline

EUR 16.00

Meer & See

Seeteufelbäckchen & Sardelle

Süßkartoffelpüree • Sesam Pak Choi
Wassermelone

EUR 32.00

Saltimbocca vom Kabeljau

Gnocchi • Babyspinat • Cherrytomate
Pesto

EUR 36.00

Wald & Wiese

Brisket & Basic Beer Mop

Kartoffel-Senfpuree • Rübchen
Röstzwiebeln

EUR 28.00

Caille au Vin

Bohnen-Selleriepuree • Fingermöhren
Portweinschalotten

EUR 34.00

Milchferkelrücken unter der Kräuterpanade

Linsensauté • Rotkohl
Jus

EUR 34.00

Rinderfilet & Ochsenbäckchen

Pfifferlinge • Ackerbohnenpuree
Karottentatar • Fondantkartoffeln

EUR 42.00

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

Kartoffelpüree • Sesam Pak Choi • Karottentatar

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
Bratkartoffeln

EUR 31.00

Dessert & Käse

Zitrustarte

Weißes Schokoladeneis • Marinierte Beeren

EUR 16.00

Klassische Crème Brûlée

Pfirsichkompott • Himbeersorbet

EUR 16.00

Champagner-Orangenparfait

Erdbeeren

EUR 16.00

Käseauswahl vom Wagen

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 24.00

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.

