



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 68.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2021er Ökonomierat

Riesling
Qualitätswein, Trocken
Hansjörg Rebholz
Pfalz

EUR 41.00

Rotwein

2021er Regolo Valpolicella

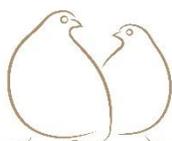
Casa Vinicola Sartori
Venetien, Italien

EUR 39.00

2018er Neipperger Schlossberg GG

Lemberger
Qualitätswein, trocken
Graf Neipperg
Württemberg

EUR 86.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

Davor & Dazwischen

Wachtelbrüstchen & Wachtelei

Kürbisstampf • Linsengemüse

EUR 22.00

Ibericoschinken mit Kürbiskompott & Ziegenkäse

Beerengel • Afilla • Brotchip

EUR 18.00

Saisonaler Blattsalat

Büffelmozzarella • Papaya
Avocado

EUR 18.00

Vitello „Wachtelhof-Style“

Kalbsrücken • Tataki vom Thunfisch
Kapernfrucht • Brotchip

EUR 18.00

Ceviche vom Loup de Mer

Sesammayonnaise • Avocado

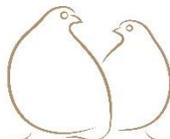
EUR 18.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rahmsauce • Trüffel

Hauptgang: EUR 24.00

Vorspeise: EUR 18.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

Vegetarisch

Spinatknödel

Steinpilze • Bergkäse
Gelbe Bete

EUR 24.00

Suppenküche

Kürbis-Ingwersüppchen

Entenschinken • Kürbiskerne
Kürbiskernöl

EUR 12.00

Wildconsommé

Wildklößchen

EUR 12.00

Meer & See

Loup de Mer

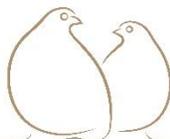
Pulpo • Toskanischer Kartoffelsalat

EUR 32.00

Saltimbocca vom Kabeljau und Garnele

Pesto • Kartoffelpüree
geschmorte Paprika

EUR 32.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

Wald & Wiese

Brisket vom US Beef & Basic Beer Mop

Kartoffel-Senfpüree • Gelbe Beete
Röstzwiebeln

EUR 29.00

Soltauener Rehrücken

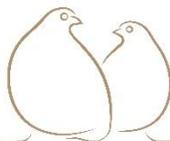
Portweinkirschen • Wilder Broccoli
Kürbisstampf • Wallnusscrunch • Wacholdersauce
Pilze

EUR 40.00

Angus Rinderfilet & gebackener Ochschwanz

Topinambur • Gnocchi

EUR 42.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

Für zwei Personen

Ganze Oldenburger Ente

Serviert in 2 Gängen

1. Brust • Rotkohl • Rosenkohlblätter
Feigen-Tallegio Ravioli • Honigjus
2. Keule • Kürbiskompott • Portweinkirschen

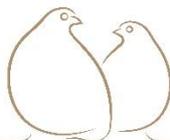
EUR 55.00 pro Person

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren • Zitrone • Gurkensalat
Bratkartoffeln

EUR 31.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

Dessert & Käse

Pekanusstücklein

Honig-Thymianeis • Aprikose

EUR 14.00

Espresso - Crème Brûlée

Zwetschge

EUR 14.00

Karamellierter Butternut

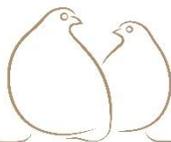
Weißes Schokoladenmousse • Kürbiskompott

EUR 14.00

Käseauswahl

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 24.00



LANDHAUS WACHTELHOF

BOUTIQUE HOTEL & SPA

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