

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 68.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2023er Green

Grüner Veltiner
Johann Topf
Kamptal, Österreich

EUR 32.00

Rotweine

2017er Pinot Noir

Schloss Halbturn
Burgenland, Österreich

EUR 50.00

2015er Imperial

Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch
& Cabernet Sauvignon
Schloss Halbturn

EUR 132.00

Davor & Dazwischen

Wachtelbrüste & Wachtelei

Orange • Fenchel • Bohnenmus

EUR 20.00

Ibericoschinken

Thymian-Aprikosen • Ziegenkäse

EUR 20.00

Saisonaler Blattsalat

Büffelmozzarella • Mango
Avocado

EUR 18.00

Vitello „Wachtelhof-Style“

Kalbsrücken • Tataki vom Thunfisch
Kapernfrucht • Brotchip

EUR 18.00

Geschnittenes Tatar vom Angusfilet

Senfkaviar • Schmand

EUR 20.00

Vegetarisch

Spinatknödel

Kräuterseitlinge • Bergkäse
gelbe Bete

EUR 24.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rahmsauce • Trüffel

Hauptgang: EUR 24.00

Vorspeise: EUR 18.00

Suppenküche

Kartoffel-Fenchelsüppchen

Rauchaal

EUR 12.00

Ochsenschwanz-Consommé

Ochsenschwanzravioli

EUR 12.00

Meer & See

Saltimbocca vom Seeteufel

Pulpo • Krustentierfumet
grüner Spargel • Pestorisotto

EUR 34.00

Filet vom Skrei

Senffumet • wilder Brokkoli
Selleriepüree

EUR 32.00

Für zwei Personen

Atlantik Steinbutt mit Kräutern und jungem Knoblauch

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

Dazu reichen wir

Heidekartoffeln • Olivenspinat • Krustentierfumet
Schmortomaten

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
Bratkartoffeln

EUR 31.00

Wald & Wiese

Brisket vom US Beef & Basic Beer Mop

Kartoffel-Senfpüree • gelbe Beete
Röstzwiebeln

EUR 29.00

Geschmorte Kaninchenkeule

Auberginenconfit • Pistorisotto
Pimento Verde

EUR 30.00

Angus Rinderfilet & gebackener Ochschwanz

Jus • wilder Brokkoli • Rote Bete Gnocchi
Selleriepüree

EUR 39.00

Brust vom Schwarzfederhuhn

Süßkartoffel-Ingwerpüree • Tallegio-Ravioli
grüner Spargel • Jus

EUR 29.00

Dessert & Käse

Crème Brûlée

Aprikosen • Walnusseis

EUR 14.00

Mandelküchlein

Schokoladensorbet • getrocknete Portweinkirschen
Karamell

EUR 14.00

Eingelegte Rotweinbirne

Mascarpone mousse

EUR 14.00

Käseauswahl

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

