

Die Wachtelei

RESTAURANT & BAR

Herzlich Willkommen in der Wachtelei

Die Wachtel, der kleinste Hühnervogel Europas, lebt zurückgezogen in offenen Landschaften und ist vor allem in der Dämmerung aktiv. Ihr Nest steht für Ruhe, Natürlichkeit und Geborgenheit – Werte, die sich auch in unserem Restaurant widerspiegeln.

Wir verbinden internationale Einflüsse mit einem klaren Fokus auf Regionalität: Unser Fleisch stammt vom Hof Cord Grünhagen in Ottingen, Brot aus Rotenburg, Eier aus dem Norden und unser Gemüse ist saisonal frisch. Essige stellen wir selbst her, Kräuter kommen im Sommer aus unserem Garten, und unsere Desserts verfeinern wir mit eigenem Honig.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und guten Appetit.

Unsere Menü-Empfehlung

3-Überraschungsmenü

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 68.00

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2022er Sauvignon Blanc

WassererHof, Südtirol

EUR 51.00

Rotwein

2022er Mumbolt

Cuvée aus Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Lagrein & Syrah

WassererHof, Südtirol

EUR 66.00

Unser saisonales 5-Gang Menü

Gebackenes Landei

Gelbe Bete Carpaccio • Bärlauch-Espuma
Wildkräuter

Wild-Consommé

Gegrillte Makrele

Kräutercreme • getrocknete Tomaten
frische Erbsen • gepickelte Zwiebeln

Geschmorte Lammkeule

Ackerbohnen • Speck
Kartoffel-Bärlauch-Stampf

Rhabarber Tarte

Vanilleeis

EUR 85.00

Weinbegleitung

Gerne servieren wir Ihnen eine passende
Weinbegleitung zu unserem 5-Gang Menü.

EUR 39.00

Signatur Dish unseres Küchenchefs, Rafael Elfers

Zarte Wachtelkeule auf einem Nest aus Poree und einer feinen Eigelbcrème, welche über Heu geräuchert wurde; eine aromatische Anspielung an die Natur der Wachtel.

Wachtelkeule

Staudensellerie
Schnittlauch-Mayonnaise

EUR 24.00

Davor & Dazwischen

Gebeizter Elsässer Saibling

Meerrettich-Mousse • Buttermilch-Sud
Variation von Fenchel

EUR 22.00

Vitello „Wachtelhof-Style“

Kalbsrücken • Tataki vom Thunfisch
Kapernfrucht • Brotchip

EUR 22.00

Variation von der Karotte

Zitronen-Thymian Espuma
Sonnenblumenkerne

EUR 20.00

Suppenküche

Klares Ochsenchwanzsüppchen

Ochsenchwanz-Ravioli

EUR 14.00

Hummerbisque

EUR 18.00

Meer & See

Meerforelle

Gelbe-Betepüree • Frühlingslauch

EUR 34.00

Skrei

Porree • geräuchertes Zwiebelpüree
Krustentierschaum

EUR 42.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Rahmsauce • Trüffel

Vorspeise: EUR 25.00

Hauptgang: EUR 32.00

Vegetarisch

Gegrillter Spitzkohl

Paprika-Chili Butter
Polenta • Limetten Joghurt

EUR 26.00

Gegrillte Buchenpilze

Hefe-Chili-Marinade • Bergkäse-Schaum
Rosenkohl • Schnittlauch-Risotto

EUR 26.00

Wald & Wiese

Kaninchenkeule

Jus • Oliven • Junger Mangold
Crème von fermentiertem Knoblauch

EUR 34.00

Metzgers Geheimnis

Kartoffelstroh • gegrillter Frühlingslauch
au poivre

EUR 38.00

Soltauer Wildschweinbäckchen

Kartoffelpüree • Fingermöhren

EUR 38.00

Zweierlei vom Kikokhähnchen

Trüffel-Sellerie Creme • Gelbe-Bete
Tramezzini

EUR 35.00

Original Wiener Schnitzel

Preiselbeeren • Zitrone • Gurkensalat
Kartoffelsalat

EUR 34.00

Für zwei Personen

Chateaubriand

Sauce Béarnaise • Marktgemüse
Heidekartoffeln

EUR 49.00 pro Person

Das Chateaubriand wird im Ganzen gebraten und an Ihrem
Tisch tranchiert und serviert.

Dessert & Käse

Nussbutter Crème brûlée

Babeurre-Eis • Karamell

EUR 14.00

Dreierlei von der Schokolade

Mousse • Sorbet
Crunch

EUR 16.00

Zitrone à la Lena

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.