

# Die Wachtelei

RESTAURANT & BAR

Herzlich Willkommen in der Wachtelei

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und guten Appetit.

## Unsere Empfehlungen zur Spargelsaison

### Spargel „klassisch“

Sauce Hollandaise • zerlassene Butter  
Heidekartoffeln

**EUR 28.00**

### Wahlweise dazu:

Garnelen 5 Stück	EUR 14.00
Kalbsschnitzel 80g	EUR 14.00
Angusfilet 160g	EUR 28.00
Rauchlachs 70g	EUR 10.00
Schinken 70g	EUR 10.00

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

### Weißweine

#### 2024er Sauvignon Blanc

Hugo Brennfleck, Franken

**EUR 39.00**

#### 2024er Silvaner

Hugo Brennfleck, Franken

**EUR 36.00**

### Roséwein

#### 2024er Sulzfelder Cyriakusberg

Spätburgunder

Hugo Brennfleck, Franken

**EUR 35.00**

# Unsere Menü-Empfehlung

## **3-Überraschungsmenü**

Genießen Sie ausgewählte Speisen  
unseres Küchenchefs

**EUR 68.00**

## Unser saisonales 5-Gang Menü

### **Dorade**

Mairübensalat • gepickelte Mairüben  
Wildkräuter

\*\*\*

### **Hummerbisque**

Garnele

\*\*\*

### **Karamellisierter weißer Spargel**

Lorbeer-Vinaigrette • Erbsen  
Erbsenkresse

\*\*\*

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

Ackerbohnen • Fichtensprossen  
Geräuchertes Blumenkohlpuree

\*\*\*

### **Karotten-Küchlein**

Orange • Sauerrahmeis

**EUR 85.00**

## Weinbegleitung

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

**EUR 39.00**

# Davor & Dazwischen

Signatur Dish unseres  
Küchenchefs, Rafael Elfers

## **Wachtelkeulen**

Schnittlauch-Mayonnaise • Zuckerschoten  
Erbse • Poree

**EUR 24.00**

## **Hamachi**

Queller • fermentierter Spargel  
Frühlingslauch

**EUR 22.00**

## **Frühlingssalat**

Ziegenkäse • Sonnenblumenkerne

**EUR 18.00**

## **Schweinebauch BBQ-Style**

Senf-Vinaigrette • Romanasalat  
frittieter Knoblauch

**EUR 22.00**

## **Rosa Kalbsrücken**

Bärlauch-Mayonnaise • grüner Spargel  
eingelegte Buchenpilze

**EUR 24.00**

# Suppenküche

## **Wildconsommé**

**EUR 14.00**

## **Spargelcrèmesuppe**

**EUR 14.00**

## Meer & See

### Weißer Heilbutt

Hummerbisque • Ditalini  
Tomaten • Bärlauch

**EUR 38.00**

### Gegrillte Makrele

Kräuteröl • Fenchel  
Frühlingskräuter-Risotto

**EUR 32.00**

### 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**

### Gegrillter weißer & grüner Spargel

Spargel-Misopüree • Spargel-Beurre-Blanc

**EUR 28.00**

# Wald & Wiese

## **Lammkarree im Kräutermantel**

Praline von der Lammkeule • Erbsen

**EUR 38.00**

## **Kalbsfilet**

Spargel-Misopüree • Gegrillter Spargel  
Spargel-Beurre-Blanc

**EUR 46.00**

## **Soltauer Wildschweinbäckchen**

Kartoffel-Bärlauch-Stampf • grüner Spargel

**EUR 38.00**

## **Zweierlei vom Kikokhähnchen**

Jus • Dreierlei vom Blumenkohl

**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

### **Crème brûlée von der Zitrone**

Sauerrahmeis

**EUR 14.00**

### **Mousse von der weißen Schokolade**

Mandel • Salted-Caramel-Eis • Erdbeeren

**EUR 14.00**

### **Variation von Rhabarber**

Himbeer-Rosen Sorbet • Mürbeteig

**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 TouROW wird der Lütens Hof als Heimat einer sehr sympathischen Großfamilie mit „Herden-Anschluss“ beschrieben.

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.

