

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.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und wünschen guten Appetit.

Unsere Empfehlungen zur Pfifferlingszeit

Saisonaler Blattsalat

Gebratene Pfifferlinge • Speck

EUR 22.00

Pfifferlings-Crèmesüppchen

EUR 14.00

Pfifferlingsrisotto

Entenschinken

38.00 EUR

Semmelknödel

Pfifferlinge in Rahmsauce • Parmesan

EUR 25.00

Rinderfilet & Parmesan

Pfifferlinge • grüner Spargel

Selleriepüree

EUR 52.00

Pfifferlinge

à la crème

Vorspeise: EUR 24.00

Hauptgang: EUR 28.00

Unsere regionalen Partner

Unsere Produkte stammen aus der ganzen Welt – und doch legen wir größten Wert auf Regionalität.

Unser Wild und Schwein beziehen wir vom Hof **Cord Grünhagen** in Ottingen – von dort stammt auch der Aufschnitt, welchen Sie auf unserem Frühstücksbuffet finden.

Unser Brot wird in Rotenburg gebacken, unsere Eier kommen aus dem Norden und unser Gemüse ist stets saisonal frisch.

Alle Essige, die wir in unserer Küche verwenden, stellen wir zudem mit viel Sorgfalt selbst her.

Unsere Süß-Speisen verfeinern wir mit echtem Wachtelhof-Honig von eigenen Bienenvölkern und im Sommer kommen viele Kräuter aus unserem Landhausgarten.

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.



Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Gavi di Gavi DoCG 2023

Gavi di Gavi, Piemont, Italien

Die Essenz der Cortese-Traube: glasklar, mineralisch und geprägt von Aromen grüner Äpfel. Sein charakteristischer mandelartiger Abgang.

EUR 49.00

Rosewein

Elena Walch Südtirol Doc 2024

Elena Walch, Rose Südtirol, Italien

Ein eleganter vielschichtiger Rose mit feinem Duft nach waldbeeren und einer belebenden Frische Präzise, trocken und ein anspruchsvoller Allrounder

EUR 58.00

Unsere Menü-Empfehlung

3-Gang-Überraschungsmenü

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 68.00

Unser saisonales 5-Gang Menü

Jakobsmuschel

Grüner Apfel • Gurke
Holunder

Kohlrabi

Rauch • Haselnuss
Petersilie

Rehrücken

Sellerie • Kirsche

Seeteufel

Safran • Tomate
Risotto

Vanille

Aprikose • Weiße Schokolade

EUR 85.00

Weinbegleitung

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

EUR 39.00

Davor & Dazwischen

Signature Dish unseres
Küchenchefs, Rafael Elfers

Wachtel

Erbse • Porree
Schnittlauch

EUR 22.00

Nordseekrabben

Kartoffel • Stachelbeere
Forellenkaviar • Nussbutter

EUR 24.00

Sardinien

Aioli • Gartenkräuter
Baguette

EUR 22.00

Carpaccio

Trüffel • Parmesan
Pfefferlinge

EUR 22.00

Kohlrabi

Porree • Kerbel
Buchweizen • Miso

EUR 22.00

Suppenküche

Dashi-Brühe

Gyoza mit Füllung vom Duroc-Schwein

EUR 16.00

Hummerbisque

Garnele

EUR 18.00

Meer & See

Jakobsmuschel

Beurre Blanc • Porree
Kartoffel

EUR 38.00

Lottebäckchen

Champagnerschaum • Erbse

EUR 40.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Zitrone • Trüffel

Vorspeise: EUR 25.00

Hauptgang: EUR 32.00

Für zwei Personen

Steinbutt

Beurre Blanc • Marktgemüse
Spinat • Heidekartoffeln

EUR 69.00 pro Person

Der Steinbutt wird im Ganzen gebraten und an
Ihrem Tisch tranchiert und serviert.

Wald & Wiese

Lamm

Jus • Sellerie
Bohnen

EUR 42.00

Wachtel

Jus • Artischocke
Zucchini • Oliven

EUR 34.00

Cordon Bleu

Iberico-Schinken • Trüffel
Kartoffelsalat

EUR 38.00

Kikok-Hähnchen

Tomate • Lorbeer

EUR 34.00

Rinderfilet

Jus • Meerrettich
Sellerie • Kräuterseitlinge

EUR 44.00

Vegetarisch

Grüner Spargel

Ei • Liebstöckel
Kartoffel

EUR 28.00

Zweierlei vom Kohl

Joghurt • Tomate

EUR 28.00

Dessert & Käse

Mandel

Erdbeere • Waldmeister

EUR 14.00

Kirsche

Holunder • Limette

EUR 14.00

Zitrone

Sauerrahm • Weiße Schokolade

EUR 14.00

Käseauswahl

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 24.00

