

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 Menü-Empfehlung

3-Gang-Überraschungsmenü

Genießen Sie ausgewählte Speisen
unseres Küchenchefs

EUR 68.00



Unsere regionalen Partner

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

Unser Wild und Schweinefleisch beziehen wir vom Hof **Cord Grünhagen** in Ottingen – von dort stammt auch der Aufschnitt, welchen Sie auf unserem Frühstücksbuffet finden. Auf dem Hof Grünhagen werden die Schweine in Offenstallhaltung auf Stroh gehalten, was sich in der Tiergesundheit und damit auch in der hervorragenden Qualität der Produkte widerspiegelt.

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 Süßspeisen verfeinern wir mit echtem Wachtelhof-Honig von eigenen Bienenvölkern und im Sommer kommen viele Kräuter aus unserem Landhausgarten auf den Tisch.

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

Weißweine

2024er Wachtelhof Edition

Sauvignon Blanc
Qualitätswein, trocken
Weingut Hugo Brennfleck
Franken

EUR 39.00

2024er Wachtelhof Edition

Cuvée Rivaner & Scheurebe, trocken
Weingut Hugo Brennfleck
Franken

EUR 37.00

Rotwein

2024er Antonia

Spätburgunder, trocken
Weingut Hugo Brennfleck
Franken

EUR 56.00

Unser saisonales 5-Gang Menü

Rote Bete

Meerrettich • Estragon

Hummerbisque

Garnele

Kürbis-Ravioli

Feta • Chili-Honig

Rücken und Ragout vom Lamm

Aubergine • Poree

Sonnenblumen-Variation

Apfel • Earl Grey

EUR 85.00

Weinbegleitung

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

EUR 39.00

Signature Dish unseres Küchenchefs, Rafael Elfers

Wachtel

Pilz • Porree
Zwiebelpüree • Rauch

EUR 22.00

Davor & Dazwischen

Nordseekrabben

Quitte • Forellenkaviar • Nussbutter
Kartoffel

EUR 24.00

Makrele

Buttermilch • Meerrettich
Dill • Rote Bete

EUR 22.00

Carpaccio

Meerrettich • Eigelb
Senfkörner • Kapern • Frisee

EUR 22.00

Waldpilze

Sellerie • Apfel
Haselnuss • Petersilie

EUR 22.00

Suppenküche

Steinpilz-Comsommé

Ravioli

EUR 14.00

Kürbis-Crèmesüppchen

Entenschinken

EUR 14.00

Vegetarisch

Karotte

Dill • Rauch
Sonnenblumenkerne

EUR 28.00

Wachtelei

Senf • Liebstöckel
Zwiebel • Frühlingslauch
Kartoffeln

EUR 28.00

Pasta aus dem Parmesanlaib

Zitrone • Trüffel

Vorspeise: EUR 25.00

Hauptgang: EUR 32.00

Meer & See

Jakobsmuschel

Auf Holzkohle gegrillt
Sanddorn-Schaum • Kürbisvariation
Hanfsamen

EUR 42.00

Kabeljau

Muschel-Eintopf
Spinat • Salzzitrone

EUR 38.00

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

Geschmorter Schweinebauch

Malz • Zwiebel
Birne • Kartoffel

EUR 35.00

Rehrücken & Lardo

Apfel • Maronen
Schwarzwurzel

EUR 40.00

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren • Zitrone
Heidekartoffeln • Gurkensalat

EUR 34.00

Kikok-Hähnchen

Velouté • Mais-Variaion

EUR 36.00

Rib Eye

Auf Holzkohle gegrillt

100g Steak: EUR 14.00

Saucen & Beilagen: EUR 9.00

Dessert & Käse

Variation von der Pflaume

Haselnuss • weiße Schokolade

EUR 14.00

Variation von der Pastinake

Orange • Meersalz
Vollmilchschokolade

EUR 14.00

Espresso-Crème brûlée

Vanilleeis

EUR 14.00

Käseauswahl

Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 24.00

