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 Weinempfehlung

Weißweine

2022er Sauvignon Blanc

Wassererhof
Südtirol

EUR 51.00

2022er Chardonnay Riserva Reyd

Wassererhof
Südtirol

EUR 81.00

Rotwein

2019er Cabernet Sauvignon Riserva

Wassererhof
Südtirol

EUR 79.00

Unser saisonales 5-Gang Menü

Rote Bete-Variation
Meerrettich • Estragon
***

Enten-Consommé
Entenravioli
***

Geräucherter Aal
Beurre blanc • Zitronenspinat
geschmorter Sellerie
***

Rücken und Ragout vom Lamm
Aubergine • Porree
***

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
Variation vom Topinambur
Thymian-Mayonnaise

EUR 22.00

Davor & Dazwischen

Nordseekrabben
Stachelbeere • Forellenkaviar
Nussbutter • Kartoffelespuma

EUR 24.00

Gebeizter Saibling
Buttermilch • Rettich
Dillöl

EUR 22.00

Tatar vom Rind
Meerrettich • confiertes Wachtelei
Perlzwiebel • Frischkäse

EUR 25.00

Variation vom Kürbis
Flower Sprouts • Zitronen-Mayonnaise

EUR 22.00

Suppenküche

Enten-Consommé
Ravioli

EUR 14.00

Kürbis-Crémesüppchen
Entenschinken

EUR 14.00

Vegetarisch

Dreierlei von der Laubmöhre
Dill-Hollandaise
Sonnenblumenkerne

EUR 28.00

Senfeier „Wachtelhof-Style“
Liebstöckelsud
Perlzwiebel • Frühlingslauch

EUR 28.00

Pasta aus dem Parmesanlaib
Trüffelrahm • Trüffel

Vorspeise: EUR 25.00
Hauptgang: EUR 32.00

Meer & See

Riesengarnelen
Krustentier-Hollandaise • confierte Tomate
fermentierter Knoblauch • Spinat

EUR 42.00

Kabeljau
Muschel-Eintopf • Spinat
Chicorée • Salzzitrone

EUR 38.00

Wald & Wiese

Geschmorte Kaninchenkeule
Saubohnen • Blumenkohlvariation

EUR 38.00

Rehrücken
Trüffel • zweierlei vom Sellerie

EUR 44.00

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren • Zitrone
Heidekartoffeln • Gurkensalat

EUR 34.00

Kikok-Hähnchen
Kräutercrème
Kartoffelvariation • Senf

EUR 38.00

Rinderfilet
Café-de-Paris-Butter • Pommes Anna

EUR 56.00

Für zwei Personen

Oldenburger Ente
gefüllter Brioche
zweierlei von Topinambur

EUR 60.00 pro Person

Die Ente wird im Ganzen gebraten und an Ihrem Tisch tranchiert und serviert.

Dessert & Käse

Nussbutter-Krapfen
Zwetschgenkompott • weiße Schokolade

EUR 14.00

Variation von der Pastinake
Orange • Meersalz
Vollmilchschokolade

EUR 14.00

Birnen-Crème brûlée
Birnensorbet

EUR 14.00

Käseauswahl
Nüsse • Trauben • Feigensenf • Brotauswahl

EUR 24.00

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.

Mehr zum Lütenshof und nordwärts unter folgendem QR Code.

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.

