

## *Lieber Gast,*

wir freuen uns, dass sie sich dafür entschieden haben Ihr Fest bei uns im Hause zu verbringen.

Wir haben für Sie einige Menüvorschläge und die dazu gehörigen Weinvorschläge vorbereitet.

Bei einer Veranstaltung ab 10 Personen möchten wir Sie darum bitten, dass Sie sich für maximal 2 von unseren Menüs und die jeweiligen Rot- und Weißweine entscheiden.

Selbstverständlich können Sie sich auch aus mehreren Menüs Ihr „eigenes“ zusammenstellen.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen feierliche und genussreiche Stunden im Wattkorn verbringen zu dürfen.

Nutzen Sie auch unseren kleinen Hotelbereich.  
Zwölf gemütlich eingerichtete Zimmer im Landhausstil stehen Ihnen zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungswünsche und Fragen jederzeit unter der Rufnummer 040/ 520 37 97 an.

Oder persönlich bei M. Wollenberg unter: 0170 472 05 39

Unser Haus ist täglich durchgehend geöffnet.

**Ihr Ansprechpartner:**

Michael Wollenberg

In der Hoffnung bald von Ihnen zu hören, verbleibe ich,

mit freundlichen Grüßen

M. Wollenberg  
Restaurant und Hotel

**WATTKORN**

# **MENÜVORSCHLÄGE**

## **Frühjahr und Sommer**

### **Menü I**

Salmon Spring Roll (Sushi)

*Lachstatar, Frühlingszwiebeln und Frischkäse im Frühlingsrollenblatt gebacken*  
\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf sommerlichem Gemüse dazu  
Petersilienkartoffeln und Meerrettichsauce

\*\*\*

Schokoladeneisknödel auf Cassis-Kirschen mit Rumsahne

**Pro Person € 28,00**

### **Menü II**

Geeistes Gurkensüppchen mit Büsumer Krabben und Dill

\*\*\*

Rinder- und Schweineschmorbraten,  
mit Waldpilzen, Erbsen und Möhren, grünen Bohnen,  
handgeriebenen Kartoffelklößen und Bratensauce

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit eingemachten Blaubeeren

**Pro Person € 28,00**

### **Menü III**

Karotten-Ingwersüppchen mit Scampi und Koriander

\*\*\*

Gebratenes Maishähnchen auf Spargelgemüse mit Kartoffelpüree

\*\*\*

Geeister Marillenknödel auf Aprikosenragout mit Zimtsahne

**Pro Person € 30,00**

## **Menü IV**

Sellerierahmsuppe mit Räucheraal und Trüffeln

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel  
und Gurke, dazu grüne Bohnen und krosse Bratkartoffeln

\*\*\*

Lauwarmer Grießbrei mit Sauerkirschsuppe und Vanillesahne

**Pro Person € 30,00**

## **Menü V**

Kräftige Tafelspitzkraftbrühe mit Grießnockerl  
und Eierstich

\*\*\*

Geschmorter Wildschweinbraten  
in Backpflaumensauce mit Rahmwirsing, Selleriepüree und Mandelbällchen

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person € 30,00**

## **Menü VI**

Marinierter Wildlachs mit Senf-Dill-Sauce  
dazu Kartoffelpuffer

\*\*\*

Angeldorschfilet in Senfsauce auf Rahmspinat  
mit Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Waldbeerenparfait auf Vanilleschaum

**Pro Person € 30,00**

## **Menü VII**

Frische Büsumer Krabben mit Schnittlauch und Spiegelei

\*\*\*

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce,  
Rahmspinat und Kartoffelrösti

\*\*\*

Cremè Brûlée mit Aprikosenragout und Sorbet

**Pro Person € 34,00**

## **Menü VIII**

Blumenkohlsüppchen mit Schinkenstreifen und Croutons

\*\*\*

Krosse Vierländer Ente mit Spitzkohl, Selleriepüree,  
Kirschen in Cassis, Apfelkompott, handgeriebenen Kartoffelklößen und Bratenjus

\*\*\*

Rhabarberparfait auf Vanilleschaum

**Pro Person € 39,00**

## **Menü IX**

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen mit Räucherlachs und Croûtons

\*\*\*

Frischer Stangenspargel mit Holsteiner Katenschinken  
dazu zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln (Ab April)

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce und süßem  
Schlagrahm

**Pro Person € 39,00**

## **Menü X**

Spicy Tunatatar mit Kresse, Ingwer und Avocado

\*\*\*

Aufgeschlagenes Spargelsüppchen mit  
Hummer und Trüffel

\*\*\*

Holsteiner Maibockkrücken auf glasierten Kirschen mit Spitzkohl,  
Schupfnudeln und Wacholderrahmsauce

\*\*\*

Gratiniertes Schokoladenparfait auf Cassis-Kirschen

**Pro Person € 52,00**

## **Menü XI**

Marinierter Wildlachs mit heißem Sesamöl und Ingwer

\*\*\*

Geeistes Spargelsüppchen mit Räucherlachs

\*\*\*

Husumer Weideochsenfilet mit getrüffeltem Spitzkohl,  
Kartoffelgratin und Thymianjus

\*\*\*

Warme Birnentarte mit Schlagsahne und Rahmeis

**Pro Person € 60,00**

## **Menü XII**

Knackiger Ruccolasalat mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesan

\*\*\*

Frikassee vom Hummer auf Kartoffelpüree  
mit schwarzen Trüffel

\*\*\*

Holsteiner Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Schneidebohnen und  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Gratiniertes „weißes Schokoladenparfait“ auf  
Rhabarbersauce

**Pro Person € 65,00**

## **Menü XIII**

Ostseeräucheraalfilet mit Rührei auf geröstetem Vollkornbrot

\*\*\*

Aufgeschäumte Hummersuppe mit Basilikum  
und Portwein

\*\*\*

Nordseesteinbutt gekocht, mit Sahnemeerrettich, zerlassene  
Butter und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Waldbeeren in Champagnergelee mit Sauerrahmeis

**Pro Person € 75,00**