

## Unsere Empfehlungen

### WEIHNACHTSMENÜ I

**Pfifferlingssüppchen**  
mit Schinkenstreifen

**ODER**

**Garnelen in Tempura**  
mit asiatischem Gurkensalat

\*\*\*\*\*

**Gänsekeule „Holsteiner Art“**  
in Rosinensauce, Apfelrotkohl,  
Selleriepüree, Kartoffelkloß

\*\*\*\*\*

**Lauwarme Birnentarte**  
Walnusseis und Schlagrahm

**pro Person € 42,00**

### WEIHNACHTSMENÜ II

**Kürbissüppchen**  
mit Flusskrebsschwänzen, Kernöl

**ODER**

**Spicy Tuna Roll,**  
Sashimi vom Lachs und Tuna

\*\*\*\*

**Holsteiner Rehrücken**  
frische Pfifferlinge, Spitzkohl,  
Mandelbällchen

\*\*\*\*

**Rumzwetschgen**  
Walnusseis und Schlagrahm

**pro Person € 49,00**

## Am Tisch tranchiert

### **Chateau Briand**

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,  
Pommes-Frites,  
Sauce Bernaise

**pro Person € 40,00**

### **Krosse Vierländer Ente**

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Kronsbeeren in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
handgeriebene Kartoffelklöße

**pro Ente € 90,00**

### **Ofenfrische Gans**

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Kronsbeeren in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
handgeriebene Kartoffelklöße

**pro Gans € 220,00**

### **Holsteiner Rehrücken**

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Kronsbeeren in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
handgeriebene Kartoffelklöße

**pro Person € 45,00**

### **Hirschkalbsrücken**

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Kronsbeeren in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
handgeriebene Kartoffelklöße

**pro Person € 45,00**

## VORSPEISEN

<b>Vitello Tartufo</b> Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 14,00
<b>Carpaccio vom Rind,</b> Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge	€ 15,00
<b>Wattkorn Beef Tatar pikant</b> Rucola, Kapern, Zwiebeln, Crème-Fraiche	€ 18,00

## SALATE

<b>Hausgemachter Gurkensalat</b> mit Zwiebeln und Dill	€ 6,00
<b>Knackiger Rucolasalat,</b> mit Alpenschinken, Pfifferlingen, Tomaten, Parmesanspänen	€ 13,00
<b>Ceasar Salad,</b> knackiger Römersalat, geröstete Croutons, Grana Padano, Parmesandressing	€ 10,00
<u>Dazu können Sie wählen:</u>	
Hähnchenbrust	€ 6,00
Garnelen	€ 9,00
Rinderfiletstreifen	€ 10,00
<b>Knackiger Feldsalat mit gebratener Gänseleber</b> gerösteter Speck, Walnüsse, glasierte Apfelspalten, Balsamico	€ 16,00
<b>Surf&amp;Turf Salad,</b> saisonal Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 22,00

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry,</b> Grießnockerln, Eierstich	€ 10,00
<b>Aufgeschäumtes Kürbissüppchen</b> mit Flusskrebsschwänzen und Kernöl	€ 11,00
<b>Pfifferlingssüppchen</b> mit Katenschinkenstreifen	€ 11,00

## AUS OMAS KÜCHE

<b>Frischlingsbraten mit Backpflaumen,</b> Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 16,00
<b>Krosse Grützwurst</b> Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 16,00
<b>„Himmel und Erde“</b> Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 16,00
<b>Hausgemachte Frikadellen,</b> Erbsen&Wurzeln, Kartoffelpüree	€ 16,00
<b>Senfeier,</b> Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 16,00
<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce,</b> Kartoffelstampf und roter Bete	€ 16,00
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 16,00

## WATTKORN KLASSIKER

<b>Kohlroulade</b> Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 20,00
<b>Holsteiner Grünkohl,</b> Kasseler, Schweinebacke, Kohlwurst, Süße Kartoffeln	€ 22,00
<b>Roastbeef kalt „rosa gebraten“</b> Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 22,00
<b>Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce,</b> Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 24,00
<b>Filetspitzen vom Mastochsen</b> Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 24,00
<b>Glasierte Entenbrust</b> Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 26,00
<b>Wiener Schnitzel,</b> Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 27,00
<b>Gänsekeule „Holsteiner Art“</b> Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 28,00

## WATTKORN GRILL

<b>Sylter Lammrücken</b> mit Kräutern überbacken	€ 32,00
<b>Kalbskotelette -400g-</b>	€ 36,00
<b>Rumpsteak -300g-</b>	€ 38,00
<b>Ribeye Steak- 300g-</b>	€ 38,00
<b>Cote de Bouef -300g-</b>	€ 40,00
<b>Filetsteak -300g-</b>	€ 44,00

### **Dazu reichen wir:**

Bratkartoffeln oder Pommes-Frites,  
Blattspinat,  
Waldpilze in Rahm,  
Kräuterbutter,  
Pfeffersauce

## FISCH

<b>Gedämpftes Dorschfilet</b> Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln	€ 24,00
<b>Wildlachsfilet</b> Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln	€ 26,00
<b>Krosses Zanderfilet</b> Spitzkohl mit Kartoffelpüree	€ 26,00
<b>Hamburger Pannfisch</b> Bratkartoffeln, Senfsauce	€ 26,00
<b>Gebratenes Steinbuttfilet</b> Meerrettichsauce, Steckrübengemüse, Kartoffelpüree	€ 29,00

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Spiralnudeln</b> mit Tomatensauce	€ 10,00
<b>Fischstäbchen</b> auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 11,00
<b>Kleines Putensteak</b> mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 11,00
<b>Kleines Schnitzel</b> „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 12,00

## DESSERT

<b>Gebratener Marzipanstollen,</b> Mandarinenkompott, Walnußeis, Vanillesauce	€ 12,00
<b>Geeister Marillenknödel auf eigenem Ragout</b> Schlagrahm und Vanillesauce	€ 12,00
<b>Lauwarme Birnentarte</b> Vanillesauce, Walnußeis	€ 12,00
<b>Warme Rumzwetschgen</b> Walnußeis, Zimtsahne	€ 12,00
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen</b> glasierten Kirschen, Schlagrahm	€ 13,00

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 3,50** zu berechnen!  
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!