

Unsere Empfehlungen

SPARGELMENÜ

Spargelsüppchen
mit Flusskrebsschwänzen

ODER

Garnelen in Tempura
mit asiatischem Gurkensalat

Kalbskotelette
mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln

Gezuckerte Erdbeeren
mit Schlagrahm und Vanillesauce

pro Person € 48,00

WATTKORNMENÜ

Geeistes Gurkensüppchen
Flusskrebsschwänze, Dill

ODER

Spicy Tuna Roll,
Sashimi vom Lachs und Tuna

Gebratenes Ochsenfilet,
Pfeffersauce, Bohnengemüse,
Pommes-Frites

Holsteiner Dickmilch
eingemachte Blaubeeren, Sorbet

pro Person € 50,00

Spargelsaison

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln **€ 22,00**

Wahlweise dazu:

	+
-Holsteiner Katenschinken	€ 12,00
-Gebratenes Lachsfilet	€ 14,00
-Gegrillte Garnelen	€ 20,00
-Kalbskotelette	€ 24,00
-Wiener Schnitzel	€ 24,00
-US-Filet 200g	€ 30,00

Am Tisch tranchiert

US-Tomahawk Steak

„dry aged“

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites, Sauce Bernaise

pro Person € 40,00

Chateau Briand

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites,
Sauce Bernaise

pro Person € 44,00

VORSPEISEN

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

SALATE

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry, Grießnockerln, Eierstich	€ 10,00
Pfifferlingssüppchen mit Katenschinkenstreifen	€ 11,00
Aufgeschäumtes Spargelsüppchen, Flusskrebsschwänze, Croutons	€ 12,00

AUS OMAS KÜCHE

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

WATTKORN KLASSIKER

Kohlroulade Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 20,00
Holteiner Bauernsülze, Remouladensauce, Bratkartoffeln	€ 20,00
Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce, Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 24,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Remouladensauce Bratkartoffeln,	€ 24,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 26,00
Glasierte Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 30,00

WATTKORN GRILL

Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken		€ 34,00
Kalbskotelette -400g-		€ 36,00
Rumpsteak -300g- US. Nebraska		€ 38,00
Ribeye Steak -300g- US. Nebraska		€ 38,00
Cote de Bouef -300g- US. Nebraska		€ 40,00
Filetsteak -300g- US. Nebraska		€ 44,00

Zur Wahl dazu:

Bohngemüse	€ 4,00	Bratkartoffeln	€ 4,00	Kräuterbutter	€ 2,50
Blattspinat	€ 4,00	Pommes-Frites	€ 4,00	Pfeffersauce	€ 3,00
Spitzkohlgemüse	€ 4,00	Kartoffelpüree	€ 4,00	Sauce Bernaise	€ 3,00
Rosenkohl	€ 4,00	Süßkart.-Pommes	€ 4,00	Cognacsauce	€ 3,00

FISCH

Fangfrische „Maischollen“ Finkenwerder Art		
Kartoffel-Gurkensalat		€ 26,00
Gedämpftes Dorschfilet		
Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln		€ 26,00
Hamburger Pannfisch		
Senfsauce, Bratkartoffeln		€ 26,00
Krosses Zanderfilet, Pfifferlinge		
Spitzkohl, Kartoffelpüree		€ 28,00
Wildlachsfilet		
Spargelgemüse, Petersilienkartoffeln		€ 28,00
Gebratenes Steinbuttfilet		
Meerrettichsauce, Steckrübengemüse, Kartoffelpüree		€ 32,00

FÜR DIE KLEINEN

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

DESSERT

Heisse Himbeeren		
mit Vanilleeis und Schlagrahm		€ 12,00
Geeister Marillenknödel auf eigenem Ragout		
Schlagrahm und Vanillesauce		€ 12,00
Lauwarme Birnentarte		
Vanillesauce, Walnußeis		€ 12,00
Holsteiner Dickmilch		
eingemachte Blaubeeren, Sorbet		€ 12,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen		
glasierten Kirschen, Schlagrahm		€ 13,00

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 4,00** zu berechnen!
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!