

## Unsere Empfehlungen

### PFIFFERLINGSMENÜ

**Pfifferlingssüppchen**  
Schinkenstreifen, Croutons

**ODER**

**Thunischfilet&Avocado**  
mit Cremfraiche-Sauce

\*\*\*\*\*

**Kalbskotelette**  
mit frischen Pfifferlingen,  
Lauch, Zwiebeln und Speck,  
neue Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Gezuckerte Erdbeeren**  
mit Schlagrahm und Vanillesauce

**pro Person € 50,00**

### 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 € 52,00**

## Pfifferlingssaison

**Frische Pfifferlinge**  
mit Lauch, Zwiebeln und Speck, neue Kartoffeln

**€ 24,00**

**Wahlweise dazu:**

**-Kräuterrührei**

+

**€ 7,00**

**-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 € 49,00**

### **Chateau Briand**

**ab 2 Personen**

**Zubereitungszeit ca. 35 Minuten**

Waldpilze, frischer Spinat,  
Pommes-Frites,  
Sauce Bernaise

**pro Person € 49,00**

## 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>Burrata mit Marzano-Tomaten,</b> Basilikum, Olivenöl	€ 16,00
<b>Surf&amp;Turf Salad,</b> saisonaler Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 22,00

## MATJESSPEZIALITÄTEN

<b>Matjesfilet auf Schwarzbrot,</b> rote Zwiebeln	€ 20,00
<b>Glückstädter Matjesfilets</b> mit Hausfrauensauce, neue Kartoffeln	€ 24,00
<b>Matjesfilet mit Speckstippe,</b> grüne Bohnen, neue Kartoffeln	€ 28,00

## AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry,</b> Grießnockerln, Eierstich	€ 11,00
<b>Pfifferlingssüppchen</b> mit Katenschinkenstreifen	€ 12,00
<b>Aufgeschäumtes Spargelsüppchen,</b> Flusskrebsschwänze, Croutons	€ 12,00

## AUS OMAS KÜCHE

<b>Frischlingsbraten mit Backpflaumen,</b> Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 18,00
<b>Krosse Grützwurst</b> Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 18,00
<b>„Himmel und Erde“</b> Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 18,00
<b>Hausgemachte Frikadellen,</b> Erbsen&Wurzeln, Kartoffelpüree	€ 18,00
<b>Senfeier,</b> Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 18,00
<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce,</b> Kartoffelstampf und roter Bete	€ 18,00
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 18,00

## WATTKORN KLASSIKER

<b>Holteiner Bauernsülze,</b> Remouladensauce, Bratkartoffeln	€ 20,00
<b>Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce,</b> Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 24,00
<b>Roastbeef kalt „rosa gebraten“</b> Remouladensauce Bratkartoffeln,	€ 24,00
<b>Filetspitzen vom Mastochsen</b> Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 26,00
<b>Glasierte Entenbrust</b> Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 28,00
<b>Wiener Schnitzel,</b> Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 32,00

## WATTKORN GRILL

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

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

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Spiralnudeln</b> mit Tomatensauce	€ 11,00
<b>Fischstäbchen</b> auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 12,00
<b>Kleines Putensteak</b> mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 13,00
<b>Kleines Schnitzel</b> „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 13,00

## DESSERT

<b>Heisse Himbeeren</b>		
mit Vanilleeis und Schlagrahm		€ 12,00
<b>Geeister Marillenknödel auf eigenem Ragout</b>		
Schlagrahm und Vanillesauce		€ 12,00
<b>Lauwarme Birnentarte</b>		
Vanillesauce, Walnußeis		€ 12,00
<b>Holsteiner Dickmilch</b>		
eingemachte Blaubeeren, Sorbet		€ 12,00
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen</b>		
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!