

Unsere Empfehlungen

PFIFFERLINGSMENÜ

Pfifferlingssüppchen
Schinkenstreifen, Croutons

ODER

Thunfischfilet&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

Vitello Tartufo Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 14,00
Carpaccio vom Rind, Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge	€ 16,00
Wattkorn Beef Tatar pikant Rucola, Kapern, Zwiebeln, Crème-Fraiche	€ 18,00

SALATE

Hausgemachter Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill	€ 9,00
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	€ 12,00
Rinderfiletstreifen	€ 14,00
Burrata mit Marzano-Tomaten, Basilikum, Olivenöl	€ 16,00
Surf&Turf Salad, saisonaler Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 22,00

MATJESSPEZIALITÄTEN

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

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry, Grießnockerln, Eierstich	€ 12,00
Pfifferlingssüppchen mit Katenschinkenstreifen	€ 12,00
Aufgeschäumtes Kohlrabisüppchen, Flusskrebsschwänze, Croutons	€ 12,00

AUS OMAS KÜCHE

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

WATTKORN KLASSIKER

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	€ 28,00
Glasierte Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 30,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 32,00

WATTKORN GRILL

Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken		€ 38,00
Kalbskotelette -400g-		€ 40,00
Rumpsteak -300g- US. Nebraska		€ 40,00
Ribeye Steak -300g- US. Nebraska		€ 42,00
Cote de Bouef -300g- US. Nebraska		€ 42,00
Filetsteak -300g- US. Nebraska		€ 46,00

Zur Wahl dazu:

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

FISCH

Gedämpftes Dorschfilet		
Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln		€ 30,00
Hamburger Pannfisch		
Senfsauce, Bratkartoffeln		€ 30,00
Krosses Zanderfilet		
Spitzkohl, Pfifferlinge, Kartoffelpüree		€ 30,00
Fangfrische „Kutterscholle“ Finkenwerder Art		
Kartoffel-Gurkensalat		€ 32,00
Gebratenes Wildlachsfilet		
Kohlrabigemüse, Pfifferlinge		€ 32,00
Gebratenes Steinbuttfilet		
Ratatouille, Pesto, Kartoffelpüree		€ 36,00

FÜR DIE KLEINEN

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

DESSERT

Heisse Himbeeren		
mit Vanilleeis und Schlagrahm		€ 13,00
Creme Brulée		
Aprikosenragout, Sorbet		€ 13,00
Lauwarme Birnentarte		
Vanillesauce, Walnußeis		€ 13,00
Holsteiner Dickmilch		
eingemachte Blaubeeren, Sorbet		€ 13,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen		
glasierten Kirschen, Schlagrahm		€ 14,00

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 4,50** zu berechnen!
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!