

Unsere Empfehlungen

PFIFFERLINGSMENÜ

Pfifferlingssüppchen,
Schinkenstreifen, Croutons

ODER

Lachs Roll,
Tempura Garnele, Frischkäse,
Frühlingslauch

Gebratenes Ochsenfilet,
frische Pfifferlinge, Blattspinat,
neue Kartoffeln

Creme-Brulée,
Rhabarberkompott, Sorbet

pro Person € 39,00

WATTKORNMENÜ

Spargelsüppchen
mit Büsumer Krabben

ODER

Garnelen in Tempura
mit asiatischem Gurkensalat

Kalbskotelette,
mit frischen Pfifferlingen,
Spitzkohl, Pommes-Frites

Holsteiner Dickmilch,
eingemachte Blaubeeren, Sorbet

pro Person € 49,00

Pfifferlingssaison

Frische Pfifferlinge
mit Lauch, Zwiebeln und Speck, neue Kartoffeln **€ 18,00**

Wahlweise dazu:

-Kräuterrührei **€ 8,00**
-Gebratenes Lachsfilet **€ 14,00**
-Gegrillte Garnelen **€ 18,00**
-Kalbskotelette **€ 22,00**
-Wiener Schnitzel **€ 24,00**
-US-Filet 200g **€ 28,00**

Spezialitäten vom Chef

GARNELEN A LA WATTKORN dazu servieren wir Knoblauchbaguette
-mit italienischem Gemüse und Pesto **€ 26,00**
-Olivenöl, Knoblauch, Chili und Kräutern **€ 26,00**
-mit grüner Pfeffersauce **€ 26,00**
-auf Tomatensugo mit Basilikum **€ 26,00**

Am Tisch tranchiert

Australisches Tomahawk
für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, Speckbohnen,
Bratkartoffeln, Pfeffersauce

pro Person € 45,00

Chateau Briand

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites, Sauce Bernaise

pro Person € 46,00

VORSPEISEN

Vitello Tartufo , Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 16,00
Burrata mit Marzano-Tomaten , Basilikum, Olivenöl	€ 16,00
Carpaccio vom Rind , Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge	€ 18,00
Wattkorn Beef Tatar pikant , Rucola, Kapern, Zwiebeln, Crème-Fraiche	€ 20,00

SALATE

Hausgemachter Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill	€ 9,00
Knackiger Rucolasalat , mit Alpenschinken, Pfifferlingen, Tomaten, Parmesanspänen	€ 14,00
Ceasar Salad , knackiger Römersalat, geröstete Croutons, Grana Padano, Parmesandressing	€ 12,00
<u>Dazu können Sie wählen:</u>	
Hähnchenbrust	€ 8,00
Garnelen	€ 14,00
Rinderfiletstreifen	€ 16,00
Surf&Turf Salad , saisonaler Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 24,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry , Grießnockerln, Eierstich	€ 12,00
Pfifferlingsüppchen mit Katenschinkenstreifen	€ 12,00
Aufgeschäumtes Spargelüppchen , Büsumer Krabben	€ 12,00

MATJESSPEZIALITÄTEN VON HENNING PLOTZ

Glückstädter Matjes , Hausfrauen Sauce, Bratkartoffeln	€ 19,00
Glückstädter Matjes auf Schwarzbrot , Zwiebeln, Bratkartoffeln	€ 20,00
Matjesfilet mit Speckstippe , grüne Bohnen, neue Kartoffeln	€ 24,00

AUS OMAS KÜCHE

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

WATTKORN KLASSIKER

Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 22,00
Hausgemachte Kohlroulade , Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 24,00
Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce , Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 26,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Remouladensauce Bratkartoffeln,	€ 26,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 29,00
Glasierte Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 30,00
Wiener Schnitzel , Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 34,00

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
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		€ 29,00
Hamburger Pannfisch		
Senfsauce, Bratkartoffeln		€ 29,00
Krosses Zanderfilet		
Spitzkohl, Pfifferlinge, Kartoffelpüree		€ 29,00
Fangfrische „Kutterscholle“ Finkenwerder Art		
Kartoffel-Gurkensalat		€ 30,00
Gebrautes Wildlachsfilet		
Kohlrabigemüse, Pfifferlinge		€ 30,00
Gebrautes 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		€ 14,00
Geeister Marillenknödel		
Aprikosenragout, Vanillesauce, Schlagrahm		€ 14,00
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!