

Unsere Empfehlungen

WINTERMENÜ

Pfifferlingssüppchen,
Schinkenstreifen, Croutons

ODER

Lachs Roll,
Tempura Garnele, Frischkäse, Lauch

Glasierte Entenbrust,
Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelkloß

Creme-Brulée,
Rhabarberkompott, Sorbet

pro Person € 42,00

WATTKORNMENÜ

Kürbissüppchen
Flusskrebsschwänze, Kernöl

ODER

Garnelen in Tempura
mit asiatischem Gurkensalat

Gänsekeule „Holsteiner Art“
Rotkohl in Cassis, Selleriepüree,
Kartoffelkloß

Lauwarme Birnentarte,
Walnusseis, Schlagrahm

pro Person € 46,00

Wenn es Draußen kalt wird...

Holsteiner Grünkohl
mit neuen Kartoffeln € 16,00

Wahlweise dazu:

-Bremer Pinkel + € 4,00
-Holsteiner Kohlwurst € 4,00
-Gebräuntes Kasseler € 5,00
-Krosse Schweinebacke € 6,00
-Gebratene Entenkeule € 14,00

Am Tisch tranchiert

Hirschkalbsrücken

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, Pfeffersauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
Rosenkohl mit Speck

pro Person € 48,00

Chateau Briand

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites,
Sauce Bernaise

pro Person € 46,00

Krosse Vierländer Ente

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

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

pro Person € 55,00

Ofenfrische Gans

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

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

pro Gans € 250,00

VORSPEISEN

Vitello Tartufo , Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffeltem 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
Cesar 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
Pfifferlingssüppchen mit Katenschinkenstreifen	€ 12,00
Aufgeschäumtes Kürbissüppchen , Flusskrebsschwänze, Kernöl	€ 12,00

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
Gänsekeule „Holsteiner Art“ , Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 36,00

WATTKORN GRILL

Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken		€ 38,00
Kalbskotelette -400g-		€ 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

Gebratene Garnelen in Olivenöl, Chili italienisches Gemüse, Pesto, Knoblauchbaguette	€ 26,00
Gedämpftes Dorschfilet Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln	€ 29,00
Hamburger Pannfisch Senfsauce, Bratkartoffeln	€ 29,00
Krosses Zanderfilet Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 29,00
Gebratenes Wildlachsfilet Steckrübgemüse, Petersilienkartoffeln	€ 30,00
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	€ 14,00
Warme Rumzetschgen Walnußeis, Zimtsahne	€ 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!