

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 € 40,00

WATTKORNMENÜ

Kürbissüppchen
Flusskrebsschwänze, Kernöl

ODER

Garnelen in Tempura
mit asiatischem Gurkensalat

Holsteiner Hirschrücken,
Pfeffersauce, Rotkohl in Cassis,
Selleriepüree, Kartoffelkloß

Lauwarme Birnentarte,
Walnusseis, Schlagrahm

pro Person € 46,00

Wenn es Draußen kalt wird...

Holsteiner Grünkohl
mit neuen Kartoffeln € 18,00

Wahlweise dazu:

-Bremer Pinkel +
€ 4,00
-Holsteiner Kohlwurst € 4,00
-Gebräuntes Kasseler € 5,00
-Krosse Schweinebacke € 5,00
-Gebratene Entenkeule € 12,00

Am Tisch tranchiert

Hirschkalbsrücken

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, Pfeffersauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
Rosenkohl mit Speck

pro Person € 45,00

Chateau Briand

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites,
Sauce Bernaise

pro Person € 45,00

Krosse Vierländer Ente

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

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

pro Person € 45,00

SALATE UND VORSPEISEN

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
Vitello Tartufo , Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 16,00
Carpaccio vom Rind , Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge	€ 18,00
Surf&Turf Salad , saisonaler Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 24,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Pfifferlingssüppchen mit Katenschinkenstreifen, Croutons	€ 13,00
Aufgeschäumtes Kürbissüppchen , Flusskrebsschwänze, Kernöl	€ 13,00

AUS OMAS KÜCHE

Hausgemachte Frikadellen , Erbsen&Wurzeln, Kartoffelpüree	€ 24,00
Krosse Grützwurst Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 24,00
Frischlingsbraten mit Backpflaumen , Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 24,00
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 24,00
Rothirschbraten , Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, Selleriepüree	€ 24,00

WATTKORN KLASSIKER

Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 24,00
Omas Kohlroulade , Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 26,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Remouladensauce Bratkartoffeln,	€ 26,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 30,00
Glasierte Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 32,00
Wiener Schnitzel , Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 34,00
Gänsekeule „Holsteiner Art“ , Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 36,00

WATTKORN GRILL

Sylter Lammrücken mit Kräutern, italienisches Gemüse, Pommes-Frites	€ 36,00
Kalbskotelette mit Rosmarin, Spitzkohlgemüse, Kartoffelpüree	€ 36,00
Ribeye Steak vom Husumer Ochsen -300g-, Kräuterbutter, Bohnengemüse, Pommes Frites	€ 42,00
US-Filetsteak -300g-, Pfeffersauce, Blattspinat, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	€ 46,00

FISCH

Gebratene Garnelen in Olivenöl, Chili italienisches Gemüse, Pesto, Knoblauchbaguette	€ 28,00
Gedämpftes Dorschfilet Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln	€ 29,00
Krosses Zanderfilet Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 29,00
Gebratenes Wildlachsfilet Steckrübengemüse, Petersilienkartoffeln	€ 29,00
Gebratenes Steinbuttfilet Ratatouille, Pesto, Kartoffelpüree	€ 38,00

FÜR DIE KLEINEN

Spiralnudeln mit Tomatensauce	€ 12,00
Fischstäbchen auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 14,00
Kleines Putensteak mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 15,00
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 15,00

DESSERT

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	€ 14,00
Creme Brulée Aprikosenragout, Sorbet	€ 14,00
Lauwarme Birnentarte Vanillesauce, Walnußeis	€ 14,00
Warme Rumzetschgen Walnußeis, Zimtsahne	€ 14,00
Geeister Marillenknödel Aprikosenragout, Vanillesauce, Schlagrahm	€ 14,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen glasierten Kirschen, Schlagrahm	€ 15,00

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 5,00** zu berechnen!
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!