

Unsere Empfehlungen

FRÜHLINGSMENÜ

Pfifferlingssüppchen,
Schinkenstreifen, Croutons

ODER

Lachs Roll,
Tempura Garnele, Frischkäse,
Frühlingslauch

Sylter Lammrücken
mit Kräutern, Bohnengemüse,
Pommes-Frites

Eierlikör-Creme-Brulée,
Rhabarberkompott, Sorbet

pro Person € 38,00

SPARGELMENÜ

Spargelsüppchen
mit Räucherlachs

ODER

Garnelen in Tempura
mit asiatischem Gurkensalat

Kalbskotelette
mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter,
neuen Kartoffeln

Gezuckerte Erdbeeren
mit Schlagrahm und Vanillesauce

pro Person € 48,00

Spargelsaison

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	€ 16,00
<u>Wahlweise dazu:</u>	+
-Holsteiner Katenschinken	€ 10,00
-Gebratenes Lachsfilet	€ 12,00
-Gegrillte Garnelen	€ 16,00
-Kalbskotelette	€ 22,00
-Wiener Schnitzel	€ 22,00
-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

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 € 46,00

VORSPEISEN

Vitello Tartufo Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 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
Pfifferlingssüppchen mit Katenschinkenstreifen	€ 12,00
Aufgeschäumtes Kürbissüppchen, Flusskrebsschwänze, Kernöl	€ 13,00

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	€ 20,00
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 20,00
Königsberger Klopse in Kapernsauce, Kartoffelstampf und roter Bete	€ 20,00

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	€ 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!