

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 € 34,00

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 € 44,00

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 € 39,00

Chateau Briand

ab 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

Waldpilze, frischer Spinat,
Pommes-Frites, Sauce Bernaise

pro Person € 42,00

VORSPEISEN UND SALATE

Hausgemachter Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill	€ 7,00
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 getrüffeltem Thunfischcreme	€ 16,00
Carpaccio vom Rind , Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pfifferlinge	€ 18,00
Surf&Turf Salad , saisonaler Salat, Garnelen, Rinderfiletstreifen, Oliven, Tomaten, Parmesan	€ 22,00

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry , Grießnockerln, Eierstich	€ 9,00
Pfifferlingssüppchen , Schinkenstreifen, Croutons	€ 9,00
Aufgeschäumtes Spargelsüppchen , Räucherlachs	€ 9,00

AUS OMAS KÜCHE

Hausgemachte Frikadellen , Erbsen&Wurzeln, Kartoffelpüree	€ 16,00
Senfeier , Rahmspinat, Kartoffelpüree, rote Bete	€ 16,00
Krosse Grützwurst Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 16,00
Frischlingsbraten mit Backpflaumen , Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 18,00
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 18,00
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 18,00
Königsberger Klopse in Kapernsauce , Kartoffelstampf, rote Bete	€ 18,00

WATTKORN KLASSIKER

Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce , Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 20,00
Rothirschbraten , Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, Selleriepüree	€ 20,00
Hausgemachte Kohlroulade , Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 22,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Remouladensauce Bratkartoffeln,	€ 25,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 26,00
Glasierte Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 28,00
Wiener Schnitzel , Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 34,00

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

Gebratenes Wildlachsfilet Steckrübengemüse, Petersilienkartoffeln	€ 26,00
Dorschfilet Senfkörnersauce, Blattspinat, Butterkartoffeln	€ 26,00
Krosses Zanderfilet Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 28,00
Gebratenes Steinbuttfilet Ratatouille, Pesto, Kartoffelpüree	€ 36,00

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 Rumzwetschgen 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!