

# Die Wachtelei

RESTAURANT & BAR

## Herzlich Willkommen in der Wachtelei

Die Wachtel ist der kleinste Hühnervogel Europas. In freier Wildbahn nistet die Wachtel am liebsten auf trockenen Wiesen, auf Ackerland, in Steppen oder locker bestandenem Buschland. Als recht unauffälliger Vogel ist sie in der Morgen- und Abenddämmerung aktiv und ihr weit vernehmbarer Wachtelschlag (Ruf) ist zu hören.

Unser Restaurant nimmt das offene und einladende Nest der Wachtel in Farben und Einrichtung auf und wird so vielleicht auch für Sie, zu einem Lieblingsnistplatz werden.

Selbstverständlich können Sie sich auch für ein Menü entscheiden. Unser Küchenchef, Herr Daniel Rundholz, stellt Ihnen gerne eine saisonale Speisenfolge zusammen.

<b>3- Gang Überraschungsmenü</b>	<b>EUR 55.00</b>
<b>4- Gang Überraschungsmenü</b>	<b>EUR 69.00</b>

### **Vegetarisch:**

<b>3- Gang Überraschungsmenü</b>	<b>EUR 45.00</b>
<b>4- Gang Überraschungsmenü</b>	<b>EUR 55.00</b>



## Unsere Empfehlung zur Spargelsaison

### **Spargel „Klassisch“**

Schloh's Spargel • zerlassene Butter  
Sauce Hollandaise • Heidekartoffeln

**EUR 23.00**

### **Wahlweise dazu:**

Ardenner Kernschinken	EUR 8.00
Rauchlachs	EUR 9.00
Paniertes Kalbsschnitzel	EUR 10.00

### **Aufgeschäumtes Spargelsüppchen**

gebackenes Landei

**EUR 11.00**

### **Davor & Dazwischen**

### **Vitello Tonnato „Wachtelhof-Style“**

Tataki vom Blue Fin Tuna • rosa Kalbsrücken  
Kaperncrème • Gel von der Amalfizitrone  
frische Gartenkräuter

**EUR 15.00**

### **Karamellisierte Ziegenkäse**

Passionsfrucht - Vinaigrette • Gamba  
Avocado • Zucchini spaghetti

**EUR 14.00**

### **Gartenkräuter-Panna Cotta**

Spargel • Erbsen • Minze • Ei

**EUR 14.00**

### **Pasta Spaghettini**

Fourme d`ambert • Jakobsmuschel  
grüner Spargel • Schmortomate • Rucola

**EUR 18.00**

## Stall & Wiese

### Hirschkalb

Kräuterseitlinge • Walnusscrunch • Kirsche  
Blumenkohl • Frühlingslauch • Gnocchi

**EUR 30.00**

### Bürgermeisterstück vom Black Angus

Morchelragout • Grüner Spargel  
braisierte Schalotte • Kartoffel

**EUR 29.00**

### Rücken & Secreto vom Iberico

Brandyjus • Auberginenconfit  
gefüllte Pimento

**EUR 28.00**

## Wachtelhof Klassiker

### Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • kaltgerührte Preiselbeeren  
Rosmarin - Kartoffelecken

**EUR 23.00**

## Meer & See

### Meerforelle & Garnele

Bouillabaisse - Fumet • Beete • Fenchel  
Limetten - Erbsenrisotto

**EUR 27.00**

## Dessert

### **Ivoire Blanc Mousse**

Vanille - Polenta • Erdbeeren

**EUR 11.00**

### **Gebrannte Crème fraîche-Tarte**

Labkraut - Sorbet • Rhabarber

**EUR 11.00**

