

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.

- 3- Gang Überraschungsmenü EUR 55.00
- 4- Gang Überraschungsmenü EUR 69.00

Vegetarisch:

- 3- Gang Überraschungsmenü EUR 45.00
- 4- Gang Überraschungsmenü EUR 55.00

Eine Auswahl des Menüs ist bis 21:00 Uhr möglich.

Um online auf unsere Karte zu zugreifen, scannen Sie bitte mit dem Smartphone folgenden QR-Code:



Davor & Dazwischen

Vitello Tonnato „Wachtelhof-Style“

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

EUR 16.00

Sommerlicher Blattsalat

Büffelmozzarella • Avocado
Mangosalsa

EUR 16.00

Krosse Sushi-Rolle

Teriyaki-Sauce • Garnelen • Avocado
Koriander-Mayonnaise

EUR 16.00

Pasta Spaghettini

Trüffelsahne • Parmesan
frischer Trüffel

EUR 18.00

Suppenküche

Kürbis-Süppchen

Entenbrust

EUR 9.00

Wachtelhof Klassiker

Original Wiener Schnitzel

Gurkensalat • kaltgerührte Preiselbeeren
Rosmarin - Kartoffeln

EUR 23.00

Stall & Wiese

Junghirschrücken

Kräuterseitlinge • Walnusscrunch • Kirsche
Frühlingslauch • Trüffelgnocchi

EUR 30.00

Rinderfilet vom Black Angus

Jus • Kräuterseitlinge • grüner Spargel
braisierte Schalotte • Rosmarinkartoffeln

EUR 30.00

Rücken & Secreto vom Iberico

Brandyjus • Auberginenconfit
gefüllte Pimento

EUR 28.00

Herzhaft gefüllte Rinderroulade

Schmorjus • Röstzwiebeln • Kürbis
Gurkensalat • Kartoffel-Senfpüree

EUR 23.00

Meer & See

Ganzer Steinbutt am Tisch filetiert

Rosmarinkartoffeln • Olivenspinat
grüner Spargel • Krustentier - Fumet

Für zwei Personen (1,2 kg)

EUR 36.00 (pro Person)

Dorsch & Pulpo

Bouillabaisse - Fumet • Fenchel
Kürbisrisotto

EUR 27.00

Dessert

Mandel-Puddingauflauf

„Marc de Champagne“-Eis • Aprikosenkompott

EUR 11.00

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Marillensorbet • Crunch • Beerenkompott

EUR 11.00

