

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass sie sich dafür entschieden haben Ihr Fest bei uns im Hause zu verbringen.

Wir haben für Sie einige Menüvorschläge und die dazu gehörigen Weinvorschläge vorbereitet.

Bei einer Veranstaltung ab 10 Personen möchten wir Sie darum bitten, dass Sie sich für maximal 2 von unseren Menüs und die jeweiligen Rot- und Weißweine entscheiden.

Selbstverständlich können Sie sich auch aus mehreren Menüs Ihr „eigenes“ zusammenstellen.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen feierliche und genussreiche Stunden im Wattkorn verbringen zu dürfen.

Nutzen Sie auch unseren kleinen Hotelbereich.
Zwölf gemütlich eingerichtete Zimmer im Landhausstil stehen Ihnen zur Verfügung.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungswünsche und Fragen jederzeit unter der Rufnummer 040/ 520 37 97 an.

Oder persönlich bei M. Wollenberg unter: 0170 472 05 39

Unser Haus ist täglich durchgehend geöffnet.

Ihr Ansprechpartner:
Michael Wollenberg

In der Hoffnung bald von Ihnen zu hören, verbleiben wir

mit freundlichen Grüßen

M. Wollenberg
Restaurant und Hotel

WATTKORN

MENÜVORSCHLÄGE

Herbst und Winter

Menü I

Klare Festtagssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüse

Geschmorte Rothirschschulter mit Rosenkohl, Selleriepüree und Kartoffelkloß

Geeister Marillenknödel mit Orangenkompott und Vanillesauce

Pro Person € 28,00

Menü II

Taschenkrebssüppchen mit Basilikum und altem Portwein

Gänsekeule „Hamburger Art“ in Rosinensauce auf Apfelrotkohl
mit Selleriepüree, Kronsbeeren in Cassis und Kartoffelkloß

Schokoladeneisknödel mit glasierten Kirschen
und Zimtsahne

Pro Person € 32,00

Menü III

Aufgeschäumtes Sellerierahmsüppchen mit geräucherter Gänsebrust

Wildhasenrücken auf Preiselbeerrotkohl mit Wacholderrahmsauce,
Mandelbällchen und Waldzwerge

Warmer Grießknödel auf Zwetschgenröster und Walnußeis

Pro Person € 35,00

Menu IV

Klare Steinpilzessenz mit Ravioli

Krosse Vierländer Ente auf Rotkohl, mit Selleriepüree, Rosenkohl in Speck
und Kartoffelklößen dazu Bratenjus

Gebratener Marzipanstollen mit Mandarinenkompott und Vanillesauce

Pro Person € 42,00

Menü V

Maronensamtsüppchen mit schwarzem Trüffel

Krosse Holsteiner Hafermastgans mit Rotkohl, Selleriepüree, Rosenkohl in Speck,
Kronsbeeren in Cassis, gefüllter Bratapfel und handgeriebenen Kartoffelkloß

Gratiniertes Lebkuchenparfait auf Portweinschaum

Pro Person € 48,00

Menü VI

Feldsalat mit gebratener Entenleber, glasierten Apfelspalten, Speck und Croutons

Tomatenconsommé mit Grießnockerln und Basilikum

Wildschweinbraten mit Backpflaumensauce, dazu Rosenkohl,
Cassis-Kirschen, Apfelkompott und Mandelbällchen

Karamellierte Vanillecreme mit Orangenragout und Sorbet

Pro Person € 48,00

Menü VII

Aufgeschäumtes Hummersüppchen mit Basilikum

Holsteiner Rehrücken am Tisch tranchiert
mit Wachholderrahmsauce, Cassis-Kirschen, Rotkohl und Selleriepüree,
Rosenkohl in Speck und hausgemachte Kartoffelknödel

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Sauerkirschen und Schlagrahm

Pro Person € 52,00

Menü VIII

„Winter Roll“

Warmes Sushi mit gebackener Ente, Avocado und Erdnussauce

Süppchen vom Muskatkürbis mit Flusskrebsschwänzen und Kernöl

Filet vom Husumer Mastochsen auf Vichy-Möhren mit Kartoffelauflauf
und Thymianjus

Lauwarme Birnentarte mit Vanillesauce und Walnußeis

Pro Person € 59,00

Menü VIII

Lachstatar mit Senf-Dillsauce und Kartoffelpuffer

Aufgeschäumtes Steckrübensüppchen mit Krabben und Croutons

Kross gebratenes Zanderfilet auf Weinkraut mit Kürbis und Schnittlauchsauce

Tranchen vom Rothirschrücken mit jungem Spitzkohl, Mandelbällchen und
Wachholderrahmsauce

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis

Pro Person € 65,00