

Vorspeisen

Knackiger Rucolasalat mit Parmaschinken, Pinienkernen, Tomaten, Parmesanspänen	€ 9,90
Junger Römersalat mit gebratener Pute, Basilikum, Tomaten, Kresse, Parmesandressing	€ 9,90
Vitello Tartufo Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 10,90
Carpaccio vom argentinischen Rind Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pinienkerne	€ 10,90
Feldsalat mit gebratener Entenleber , glasierte Apfelspalten, Walnüsse, Speck	€ 13,90

Wurstspezialitäten aus eigener Metzgerei vom Grill oder aus dem Kessel

Käse-Krainer	2 Stk. € 5,00	4 Stk. € 8,50
Chili-Krainer gekocht	2 Stk. € 5,00	4 Stk. € 8,50
Lammbratwürstchen	2 Stk. € 5,00	4 Stk. € 8,50
Wildbratwürstchen	2 Stk. € 5,00	4 Stk. € 8,50
Hirschbratwürstchen	2 Stk. € 5,00	4 Stk. € 8,50
Trüffelbratwürstchen	2 Stk. € 5,50	4 Stk. € 9,50

Dazu servieren wir jeweils eine Sauce und eine Beilage

Senfsaucen	Beilagen
-Honey-Mustard Sauce	- Weiskrautsalat mit krossem Speck
-Senf-Dill Sauce	- Kürbis-Kartoffelsalat mit Kernöl
-Wasabi-Sahne-Meerrettich	- Berglinsengemüse mit Basilikum
-Orangen-Senf Sauce	- Rieslingskraut mit Lauch

Aus dem Suppentopf

Wildkraftbrühe mit Ravioli, Waldzwerge und Gemüsestreifen	€ 9,90
Kürbissüppchen mit Flusskrebsschwänzen und Kernöl	€ 9,90
Pfifferlingssüppchen mit Schinkenstreifen und Croutons	€ 9,90

Aus Omas Küche

Krosse Grützwurst Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 15,90
„Himmel und Erde“ Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 15,90
Senfeier mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 15,90
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffelstampf und roter Bete	€ 15,90
Hausgemachte Rinderroulade Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 15,90
Holsteiner Sauerfleisch im Glas Bratkartoffeln, Remouladensauce und Senf	€ 15,90

Wattkorn Klassiker

Krosse Entenkeule mit Orangensauce Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 19,00
Kohlroulade Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 19,00
Zwiebelrostbraten Spitzkohl, Bratkartoffeln	€ 19,00
Roastbeef kalt „rosa gebraten“ Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 20,00
Holsteiner Grünkohl , Schweinebacke, Kohlwurst, Kasseler, süße Kartoffeln	€ 20,00
Gebratene Entenbrust Apfelrotkohl, Selleriepüree, Kartoffelkloß	€ 24,00

Winterleckereien

Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce getrüffelter Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 21,00
Filetspitzen vom Mastochsen Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat	€ 23,00
Gänsekeule „Holsteiner Art“ Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß	€ 24,00
„Wiener Schnitzel“ mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 24,00
US-Entrecote vom Weideochsen grüne Bohnen, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter	€ 32,00
Hirschrücken unter der Walnusskruste Rahmwirsing, Mandelbällchen	€ 32,00
Sylter Lammrücken mit Kräutern überbacken, grüne Bohnen, Kartoffelgratin	€ 32,00
US-Filetsteak -300 g- Pfeffersauce, gebratene Pilze, Blattspinat, Bratkartoffeln	€ 38,00

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Bratkartoffeln und Senfsauce	€ 19,00
Wildlachsfilet auf Kürbisgemüse mit Petersilienkartoffeln	€ 22,00
Gebratener Dorsch auf Blattspinat Senfkörnersauce und Butterkartoffeln	€ 22,00
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl mit Kartoffelpüree	€ 22,00
Gebratene Kutterscholle mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat, Gurkensalat	€ 24,00

Für unsere Kleinen

Spiralnudeln mit Tomatensauce	€ 9,50
Fischstäbchen auf Rahmspinat und Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Putensteak mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree	€ 10,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	€ 11,90

Desserts

Creme Brulée mit Pfirsichragout und Sorbet	€ 10,90
Geeister Marillenknödel auf eigenem Ragout mit Zimt-Sahne und Vanillesauce	€ 10,90
Warme Rumzweitschgen mit Walnußeis und Schlagrahm	€ 10,90
Lauwarmer Birnentarte mit Vanillerahm und Walnußeis	€ 10,90
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit glasierten Kirschen und Rumsahne	€ 12,90

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 2,90** zu berechnen.
Wenn Sie eine Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnungen** wünschen, sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Empfehlungen

Wattkornmenü

Aufgeschäumtes Pilzsüppchen
mit Schinkenstreifen und Croutons

ODER

Burned Duo

Lachs, Tuna, Gurke, Frischkäse
dazu Sashimi vom Lachs

Gänsekeule „Holsteiner Art“
in Rosinensauce, Apfelrotkohl,
Selleriepüree, Kartoffelkloß

Lauwarme Birnentarte
Walnußeis und Schlagrahm

pro Person € 29,00

Wintermenü

Kürbissüppchen
mit Flusskrebsschwänzen und Kernöl

Krosse Vierländer Ente
Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck,
Selleriepüree, Apfelkompott
Rhabarber in Cassis und
handgeriebene Kartoffelklöße

Geeister Marillenknödel
auf eigenem Ragout, Vanillesauce

**-für 2 Personen-
pro Person € 42,00**

Am Tisch tranchiert

Ofenfrische Gans

für 4 Personen-
Zubereitungszeit ca. 35 Min
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Kronsbeeren in Cassis,
Speckrosenkohl, Apfelkompott
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Gans € 129,00

Holsteiner Rehrücken

ab 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Min
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Kronsbeeren in Cassis,
Speckrosenkohl, Apfelkompott,
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Person € 34,00

Entrecote vom Husumer Ochs

für 2 Personen -700g-
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Waldzwerge, grüne Bohnen,
Wurzelgemüse, Kartoffelgratin,
Sauce Bernaise und Jus
pro Person € 29,00

Krosse Vierländer Ente

für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Kronsbeeren in Cassis,
Speckrosenkohl, Apfelkompott
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Person € 36,00

Hirschkalbsrücken

ab 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Apfelrotkohl, Selleriepüree,
Kronsbeeren in Cassis,
Speckrosenkohl, Apfelkompott,
und handgeriebene Kartoffelklöße
pro Person € 34,00

Filet vom Husumer Ochs

ab 2 Personen -600 g-
Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Waldzwerge, grüne Bohnen,
Wurzelgemüse, Kartoffelgratin,
Sauce Bernaise und Jus
pro Person € 34,00

Für extra bestellte Beilagen & Umbestellungen erlauben wir uns **pro Beilage € 2,90** zu berechnen.