

## Sushi Spezialitäten

### Vorspeisen

<b>Hühnerspieße mit Ingwer-Sojasauce</b> <i>an asiatischem Gurkensalat</i>	€ 13,00
<b>Rindfleischtataki</b> <i>Gurke, Avocado, Rettich flambierte Rolle mit Rinderfilet</i>	€ 14,50
<b>Lachstatar</b> <i>mit Chillisauce, Frühlingszwiebeln und Tobiko</i>	€ 15,50
<b>Knusprige Garnelen</b> <i>auf leicht pikantem Reismudelsalat</i>	€ 15,50
<b>Tunatatar</b> <i>mit Kresse, Ingwer, Avocado und Tobiko</i>	€ 18,00

### Sashimi

<b>New Style Sashimi</b>	
<i>Scheiben von Lachs und Thunfisch in Orangen-Ingwermarinade mit heißem Sesamöl</i>	€ 19,00
<b>New York Sashimi</b>	
<i>Im Sesammantel gegrilltes Tunasashimi mit Spinatsalat und Terijakisauce</i>	€ 20,00

### Maki Rolls

<b>Gurke</b>	€ 7,90
<b>Krebsfleisch</b>	€ 7,90
<b>Tuna</b>	€ 7,90
<b>Lachs</b>	€ 7,90

### Nigiri

<b>Lachs</b>	€ 3,50
<b>Tuna</b>	€ 3,50
<b>Ebi</b>	€ 3,50

### Cold Makis Inside out

<b>Wannabe California Roll</b>	
<i>Gebackenes Krebsfleisch, Avocado, Sesammayonaise /inside out mit Sesam und Avocado</i>	€ 10,90
<b>Spicy Crab Roll</b>	
<i>Scharfer Krebsfleischsalat / inside out mit Wasabihollandaise, gratiniertes Thunfischtatar</i>	€ 10,90
<b>Creamy Tuna Roll</b>	
<i>Thunfisch-Avocadosalat / inside out mit Gurke und Masago-Cremefraich</i>	€ 10,90
<b>Hot &amp; Crispy Stuff</b>	
<i>Garnelen Tempura, Peperoni, Chillisauce und Avocado, flambiertes Rinderfilet</i>	€ 10,90
<b>Burned Duo</b>	
<i>Lachs, Ruccola, Gurke, Frischkäse /inside out mit flambiertem Tuna und Lachs</i>	€ 10,90

### Hot Makis

<b>Crispy Duck &amp; Peanut</b>	
<i>Knusprige Ente, Avocado und Erdnussauce in Tempura gebacken</i>	€ 11,90
<b>India Style Salmon Roll</b>	
<i>Tandoori-Lachs, Karotte und mariniertes Spinat in Tempura gebacken</i>	€ 11,90
<b>Terijaky Chicken Roll</b>	
<i>Mariniertes Hähnchen in Terijaki, Paprika und Lauch in Panko gebacken</i>	€ 11,90
<b>Salmon Spring Roll</b>	
<i>Lachstatar, Frühlingszwiebeln und Frischkäse im Frühlingsrollenblatt gebacken</i>	€ 11,90
<b>Shrimp Tempura Spring Roll</b>	
<i>Garnelen in Tempura, Avocado im Frühlingsrollenblatt gebacken</i>	€ 11,90

### Bentos für 1 Person

<b>It's Crunchy Bento</b>	
<i>Wannabe California Roll, Salmon Spring Roll, Spinatsalat, Garnelen Tempura</i>	€ 25,90
<b>No Fish Bento</b>	
<i>Crispy Duck &amp; Peanut, Rindfleischtataki, Avocado Maki</i>	€ 25,90
<b>Sushi Überraschungsplatte</b>	
für 1 Person	€ 27,50
für 2 Personen	€ 55,00

## Vorspeisen

<b>Knackiger Rucolasalat</b> mit Parmaschinken, Pinienkerne, Tomaten, Parmesanspänen	€ 9,90
<b>Junger Römersalat</b> mit gebratener Pute, Basilikum, Tomaten, Kresse, Parmesandressing	€ 9,90
<b>Vitello Tartufo</b> Scheiben vom Kalbsbraten mit getrüffelter Thunfischcreme	€ 10,90
<b>Carpaccio vom argentinischen Rind</b> Balsamico-Olivenöl, Rucola, Pinienkerne	€ 11,90

## Wurstspezialitäten aus eigener Metzgerei vom Grill oder aus dem Kessel

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

### **Dazu servieren wir jeweils eine Sauce und eine Beilage**

<b>Senfsaucen</b>	<b>Beilagen</b>
-Honey-Mustard Sauce	-Weisskrautsalat 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

<b>Blumenkohlsüppchen</b> mit Schinkenstreifen und Croutons	€ 8,90
<b>Geeistes Gurkensüppchen</b> mit Büsumer Krabben	€ 9,90
<b>Pfifferlingsüppchen</b> mit Schinkenstreifen und Croutons	€ 9,90

## Aus Omas Küche

<b>Krosse Grützwurst</b> Apfelkompott, Kartoffelpüree und Meerrettich	€ 13,90
<b>„Himmel und Erde“</b> Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfelkompott, Röstzwiebeln	€ 13,90
<b>Senfeier</b> mit Rahmspinat, Kartoffelpüree und roter Bete	€ 13,90
<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffelstampf und roter Bete	€ 13,90
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> Apfelrotkohl, Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Holsteiner Sauerfleisch im Glas</b> Bratkartoffeln, Remouladensauce und Senf	€ 13,90

## Wattkorn Klassiker

<b>Kohlroulade</b> Kümmelsauce, Kartoffelpüree	€ 17,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> Spitzkohl, Bratkartoffeln	€ 17,00
<b>Roastbeef kalt „rosa gebraten“</b> Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 18,00
<b>Geschmortes Kalbsbäckchen in Madeirasauce</b> getrüffelter Spitzkohl, Kartoffelpüree	€ 19,00
<b>Wildschweinmedaillons</b> , Waldzwerge, Apfelrotkohl und Mandelbällchen	€ 19,00

## **Herbstleckereien**

### **Filetspitzen vom Mastochsen**

Waldpilze, grüner Pfeffer, Spätzle, Gurkensalat € 23,00

### **„Wiener Schnitzel“**

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat € 24,00

### **Sylter Lammrücken**

mit Kräutern überbacken, grüne Bohnen, Kartoffelgratin € 29,00

### **US-Entrecote vom Weideochsen**

grüne Bohnen, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter € 29,00

### **Hirschrücken unter der Walnusskruste**

Rahmwirsing, Schupfnudeln € 30,00

### **US-Filetsteak -300 g-**

Pfeffersauce, gebratene Pilze, Blattspinat, Bratkartoffeln € 36,00

## **Fischgerichte**

### **Hamburger Pannfisch**

auf Bratkartoffeln und Senfsauce € 18,00

### **Wildlachsfilet**

auf Kohlrabigemüse mit Petersilienkartoffeln € 19,00

### **Gebratener Dorsch auf Blattspinat**

Senfkörnersauce und Butterkartoffeln € 19,00

### **Gebrautes Zanderfilet**

auf Spitzkohl mit Kartoffelpüree € 20,00

### **Gebraute Kutterscholle**

mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat € 24,00

## **Für unsere Kleinen**

**Spiralnudeln** mit Tomatensauce € 7,50

**Fischstäbchen** auf Rahmspinat und Kartoffelpüree € 8,50

**Kleines Putensteak** mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree € 8,50

**Kleines Schnitzel** „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup € 9,50

## **Desserts**

**Creme Brulée** mit Pfirsichragout und Sorbet € 9,90

**Warme Rumzetschen** mit Walnußeis und Schlagrahm € 9,90

**Geeister Marillenknödel** auf eigenem Ragout mit Zimt-Sahne und Vanillesauce € 9,90

**Karamellierte Apfeltarte** mit Vanillerahm und Walnußeis € 9,90

**Lauwarme Birnentarte** mit Vanillerahm und Walnußeis € 9,90

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit glasierten Kirschen und Rumsahne € 10,90

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

## Unsere Empfehlungen

### Wattkornmenü

**Pfifferlingssüppchen**  
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**

### Herbstmenü

**Kürbissüppchen**  
mit Krabben und Kernöl

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Geeister Marillenknödel**  
auf eigenem Ragout, Vanillesauce

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

## Am Tisch tranchiert

### **Sylter Lammrücken**

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 20 Min

unter der Kräuterkruste  
grüne Bohnen, Kohlrabigemüse,  
Kartoffelgratin und  
Waldzwerge

**pro Person € 29,00**

### **Holsteiner Rehrücken**

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Rhabarber in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
und handgeriebene Kartoffelkloße

**pro Person € 38,00**

### **Entrecote vom Husumer Ochs**

für 2 Personen -700g-

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Waldzwerge, grüne Bohnen,  
Kohlrabigemüse, Bratkartoffeln  
und Sauce Bernaise, Jus

**pro Person € 29,00**

### **Krosse Vierländer Ente**

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Rhabarber in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott  
und handgeriebene Kartoffelkloße

**pro Person € 34,00**

### **Hirschkalbsrücken**

für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Apfelrotkohl, Selleriepüree,  
Rhabarber in Cassis,  
Speckrosenkohl, Apfelkompott,  
und handgeriebene Kartoffelkloße

**pro Person € 34,00**

### **Filet vom Husumer Ochs**

ab 2 Personen -600 g-

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Waldzwerge, grüne Bohnen,  
Kohlrabigemüse, Bratkartoffeln  
und Sauce Bernaise, Jus

**pro Person € 36,00**

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