

Speisen

Nordic

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

Kräuterseitlinge Rinderfilet Eingelegte Pilze Deichgraf	16
Frittierte Miesmuscheln Knoblauchcreme Rote Zwiebeln	14
Süß-Saure Steckrüben Ziegenkäse Goji-Beeren	10

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Kaiser Riesling 0,2l	10
------------------------------	----

HAUPTGANG

Fächerkartoffeln Kräutertunke	12
Bohnen Birne Katenschinken	12
Blumenkohl Polnisch Ei Semmelbrösel Petersilie	14
Rinderbrust Röstzwiebel-Gurken-Chutney White Alabama	22
Gegrillter Hering Ofen Beete Kräuter	18

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Manz Black Hole Cuvée 0,2l	10
------------------------------------	----

DESSERT

Großer Hans Vanille Apfel	10
--------------------------------	----

Unsere Empfehlung zum Dessert

Ostholsteiner Doppelkorn 2cl	5
------------------------------	---

Wintergenuss

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

Saibling Gingurke Strandspargel	14
Wachtelpraline Bittersalate Apfel	16
Maronencremesuppe Trüffel Pumpernickel	10

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Manz Weißburgunder Löss 0,2l	10
--------------------------------------	----

HAUPTGANG

Hirschrücken Kirsche Haselnuss	24
Fjordlachs Krabbensauce Erbsen	20
Wirsingcharlotte Tonkabohne Gemüse Chips	9
Kleine Klöße mit Brösel	7
Gegrillte Schwarzwurzel Petersilie	10

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Manz Spätburgunder 0,2l	12
---------------------------------	----

DESSERT

Weißer Schokolade Marille Mandel	12
---------------------------------------	----

Unsere Empfehlung zum Dessert

Lemon Cheesecake Licor 4cl	5
----------------------------	---

Speisen

Ganz ohne Tier

MENÜ FÜR ZWEI

99 Euro

VORWEG

Tempura Gemüse 14
Paprika Dip | Wasabi

Gegrillter Romana 9
Dattel-Oliven-Tapenade | Zitrone

Aioli von der Weißen Bohne 11
Weiße Bohnen | Papadam

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2021 Josef Ehmoser 12
Grüner Veltliner 0,2l

HAUPTGANG

Süß-saurer Rosenkohl 12
Maronen | Weintrauben

Gegrillter Spitzkohl 14
Nam Prik | eingelegte Kumquats

Sellerie Steak vom Grill 18
Café de Paris Butter | Petersilienwurzelchips

Graupenrisotto 16
Wurzelgemüse | Rucola

Dirty Rice 9
Cajun | Schwarzer Knoblauch

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Casa Vinicola 10
Primitivo IGT 0,2l

DESSERT

Schokolade 11
Mango | Kokos

Unsere Empfehlung zum Dessert

Münzberg Mirabelle 2cl 6.5

Story

Im Kutter Kitchen erlebst du pure Einzigartigkeit! Bei uns dreht sich alles um traditionelle Grillkunst, gemeinschaftliches Genießen, vielfältige vegane Optionen und absolute Transparenz.

Lass dich von unserer Begeisterung für das Grillen mit Holzkohle mitreißen!

Bei uns findest du eine große Auswahl an köstlichen Speisen mit frischem Gemüse, frischem Fisch und zartem Fleisch. Tauche ein in ein authentisches kulinarisches Erlebnis, das du nur bei uns erleben kannst.

Sharing is caring!

Im Kutter Kitchen geht es um gemeinsame Erlebnisse und geselliges Beisammensein.

Teile unsere Gerichte mit deinen Liebsten und probiere verschiedene Leckereien.

Wir schaffen eine einzigartige Gemeinschaft, die du so schnell nicht vergessen wirst.

Insbesondere für unsere veganen und vegetarischen Gäste bieten wir eine vielfältige Auswahl an Gerichten. Lass dich von unseren einzigartigen Kreationen überraschen und genieße eine moderne und bewusste Ernährung.

Getränke

MINERALWASSER

Waterkant Ebbe / Sturmflut 0.33l / 0.75l

3.90 / 6.50

LIMOS

fritz-Limonaden 0.2l 3.70

kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange,
zitronenlimonade, bio-rhababerschorle

Schweppes Limonaden 0.2l

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale 4.50

Waterkant Limonaden 0.33l

Apfelschorle, Holunder, Zitrone 4.50

SÄFTE / SCHORLEN

Vaihinger Säfte 0.2l / 0.4l

3.70 / 5.90

Apfel Trüb | Orange | Tomate

Vaihinger Nektar 3.70 / 5.90

Maracuja | Kirsch | Johannisbeere | Banane

BIER VOM FASS

Ratschherrn Pilsener, Rotbier, Zwickel 0.3l / 0.5l

4.50 / 5.90

Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei 4.50 / 5.90

König Pilsener 4.50 / 5.90

RATSHERRN PROBIERBRETT

VOM FASS

Saisonale Fassbier-Variation 3x 0.1l

vom Feinsten 4.90

FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei 0.33l 5.00

Ratschherrn Pils 5.00

Matrosenschluck Weizen IPA 5.00

Hamburger Pale Ale 5.00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 3.50

Tasse Kaffee entkoffeiniert 3.50

Espresso 3.50

Doppelter Espresso 4.50

Cappuccino 4.50

Latte Macchiato 4.90

Milchkaffee 4.90

UNSERE KEO TEESORTEN

Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Pfefferminz, 4.50

Waldbeere, Oranuja, Rooibos Vanille, Grüntee

APERITIF

Sandeman Sherry (5cl) 5.00

Fino | Medium | Dry

Belsazar Vermouth (5cl) 6.50

White | Dry | Red | Rosé

Aperol Spritz 9.50

Campari Orange 9.50

Lillet Wild Berry 9.50

Dejavu Tonic 9.50

GIN

4cl

Beefeeter Gin 6.50

Beefeeter 24 Gin 8.50

Gin Mare 10.00

Tanqueray Sevilla 10.00

Malfy Gin Rosa 10.00

Monkey 47 12.00

Skin Gin Tea Kiss 12.00

Gin Sul 12.00

GRAPPA

2cl

Marzadro La Trentina Traditionale 5.00

Marzadro Le Diciotto Lune 6.00

Marzadro Morbida Barrique 6.00

Berta Magia Acquavite D'Uva 2007 19.00

RUM

4cl

Havana Club 3Y 6.50

Havana Club 7Y 8.00

Brugal Extra Viejo 1 8.00

Ron Botucal Reserva 1 11.00

WHISKEY

4cl

Ballantines Scotch 6.50

Four Roses Bourbon 6.50

Jameson Irish Whiskey 6.50

Makers Mark Bourbon 8.00

DIGESTIVE

2cl / 4cl

Helbing Kümmel 3.50 / 6.00

Jubiläums Aquavit 3.50 / 6.00

The Ostholsteiner Doppelkorn 5.00 / 8.50

Jägermeister 3.00 / 5.00

Sambuca Molinari 3.00 / 5.00

Ouzo 12 3.00 / 5.00