

Speisen

Nordic

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

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

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Kaiser	10
Riesling 0,2l	

HAUPTGANG

Fächerkartoffeln	12
Kräutertunke	
Bohnen	12
Birne Katenschinken	
Blumenkohl Polnisch	14
Ei Semmelbrösel Petersilie	
Rinderbrust	22
Röstzwiebel-Gurken-Chutney White Alabama	
Fjordlachs	20
Krabbensauce Erbsen	

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Manz Black Hole	10
Cuvée 0,2l	

DESSERT

Großer Hans	10
Vanille Apfel	

Unsere Empfehlung zum Dessert

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

Frühlingserwachen

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

Räucherlachs	12
Wasabi Gurke Rettich	
Feldsalat	8
Ei grüner Spargel	
Bärlauchcremesuppe	8
Croûtons Gartenkresse	

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2021 Le Ruse	9
Chardonnay 0,2l	

HAUPTGANG

Lammrücken	24
Gremolata Thymianjus	
Heilbutt	22
geröstetes Blumenkohlpuree Lauchöl	
Risotto	12
Erbse Basilikum	
Gegrillter weißer Spargel	18
Miso	
Baby Spinat	10
Knoblauch Gorgonzola	

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Manz	11
Rosé Emotion Cuvée 0,2l	

DESSERT

Zweierlei vom Rhabarber	12
Sorbet Kompott Quarkmousse Crumble	

Unsere Empfehlung zum Dessert

Amaretto Bianco 4cl	7
eine Spezialität aus Apulien	

Speisen

Ganz ohne Tier

MENÜ FÜR ZWEI

99 Euro

VORWEG

Pastrami vom Sellerie 10
Senfkaviar

Ceviche von der Mairübe 8
Korianderöl

Erbsenhummus 10
Pita Brot | Sesam

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Manz 10
Weißburgunder "Löss" 0,2l

HAUPTGANG

Fregola Sarda 18
Pilze | Kräuter

Gegrillter Räuchertofu 16
Teriyaki | Aprikose

Senfkohl 12
Chili | Knoblauch

Süßkartoffel 10
Harissa | Kokos

Wilder Brokkoli 18
Tomate

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Ken Forrester 10
Chenin Blanc Reserve 0,2l

DESSERT

Salat von der Erdbeere 10
Rhabarber | Schokolade

Unsere Empfehlung zum Dessert

Millésimé Sekt Rosé 0,1l 7

Story

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

Lassen Sie sich von unserer Begeisterung für das Grillen mit Holzkohle mitreißen!

Bei uns finden Sie eine große Auswahl an köstlichen Speisen mit frischem Gemüse, frischen Fisch und zartem Fleisch. Tauchen Sie ein in ein authentisches kulinarisches Erlebnis, das Sie nur bei uns erleben können.

Sharing is caring!

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

Teilen Sie unsere Gerichte mit Ihren Liebsten und probieren Sie verschiedene Leckereien. Wir schaffen eine einzigartige Gemeinschaft, die Sie so schnell nicht vergessen werden.

Insbesondere für unsere veganen und vegetarischen Gäste bieten wir eine vielfältige Auswahl an Gerichten. Lassen Sie sich von unseren einzigartigen Kreationen überraschen und genießen Sie 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 vom Feinsten 3x 0.1l 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

Beefeater Gin 4cl 6.50

Beefeater 24 Gin 8.50

Gin Mare 10.00

Tanqueray Sevilla 10.00

Monkey 47 12.00

Gin Sul 12.00

GRAPPA

Marzadro La Trentina Traditionale 2cl 5.00

Marzadro Le Diciotto Lune 6.00

Marzadro Morbida Barrique 6.00

Berta Magia Acquavite D'Uva 2007 19.00

RUM

Havana Club 3Y 4cl 6.50

Havana Club 7Y 8.00

Ron Botucal Reserva 1 11.00

WHISKEY

Ballantines Scotch 4cl 6.50

Four Roses Bourbon 6.50

Jameson Irish Whiskey 6.50

Makers Mark Bourbon 8.00

DIGESTIVE

Helbing Kümmel 2cl / 4cl 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

FEINGEISTEREI BRÄNDE

Birnenbrand 2cl 7.50

Blutorangengeist 7.50

Brombeergeist 7.50

Kirschbrand 7.50