

Speisen

Story

Im Kutter Kitchen erleben Sie pure Einzigartigkeit! Bei uns dreht sich alles um traditionelle Grillkunst, gemeinschaftliches Genießen, vielfältige vegetarische 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 aus dem Empfehlungsmenü mit Ihren Liebsten und probieren Sie verschiedene Leckereien.

Wir schaffen eine einzigartige Gemeinschaft, die Sie so schnell nicht vergessen werden. Lassen Sie sich von unseren einzigartigen Kreationen überraschen und genießen Sie eine moderne und bewusste Ernährung.

Unsere Empfehlung

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

Smorrebrod 8

Radieschen | gebeiztes Eigelb

Snüschn 9

Wurzelgemüse | Schwarzbrotcroûtons

Lachs 14

Rote Beete | Grüner Apfel

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Rosé Secco, tr. 0,1l 6
mit Himbeersorbet

HAUPTGANG

Rinderschulter 25

Silberzwiebeln | Pilze | Pastinaken

Kabeljau 23

Sauce Cédard

Weißer Spargel 17

Mandel-Orangen-Pesto

Babyspinat 8

Blauschimmelkäse | Knoblauch

Pommes Dauphine 7

Bergkäse

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

Queller Gin & Tonic 0,2l 12
Vapando, Schleswig-Holstein

DESSERT

Mandeltarte 9

Vanillecreme | Erdbeere

Unsere Empfehlung als Ergänzung

Kleine Käseauswahl 12
inkl. zwei Gläser Tawny Portwein 5cl

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet.

Allergene können beim Personal angefragt werden | sämtliche Preise sind in Euro

Speisen

Auf einem Teller

SAISONGERICHTE

VORWEG

Wildkräutersalat 9
Beete | Strandspargel | Himbeerdressing

Spargelsalat 16
Weißer & Grüner Spargel | Garnelen

Rindertatar 18
Senfcreme | gebeiztes Eigelb | Brotcrisp

HAUPTGANG

Grüner Spargel 24
Kartoffel | Rhabarber | Kräuterseitlinge

Schweinefilet 26
Biermarinade | Kräuterseitlinge | Weißweinsotto

Steinbeißerfilet 28
Weißweinsotto | Baby Spinat

Lachsfilet 30
Grüner Spargel | Kartoffelcreme | Hollandaise

Zweierlei Deichlamm 32
Bohnen-Cassoulet | Pommes Dauphine

Filet Mignon 42
Wilder Brokkoli | Pommes Anna
Rotwein-Schalotten-Butter

DESSERT

Kanelbullar 9
Marinierte Beeren | Vanilleeis

Buttermilch-Mousse 10
Rhababer-Rosmarin | Karamell-Schokocrumble

Käsevariation 16
Feigensauce | Sauerteigbrot

Fondue für zwei

SAISONSPEZIAL

VORWEG

Wildkräutersalat
Spargel | Estragon-Vinaigrette

HAUPTGANG

Kräftige Bouillon
Rinderfiletstreifen | Entenbrust
Schweinefilet | Black Tiger Garnelen

Beilagen
Drillinge | Frühlingsgemüse
Brot Auswahl

Dips & Saucen
BBQ-Sauce | Café de Paris
Aioli | Zwiebel-Bacon-Chutney

84 Euro

Unsere Empfehlung

Unser Getränkepaket für zwei
als Ergänzung für 39 Euro

Waterkant 0,75l
Sturmflut oder Ebbe

2022 Weißburgunder, tr. 0,75l
Weingut Manz, Rheinhessen

oder

2022 Black Hole, tr. 0,75l
Weingut Manz, Rheinhessen

Heißgetränke
ohne Limit

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet.

Allergene können beim Personal angefragt werden | sämtliche Preise sind in Euro

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

Indian Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale 4.50

Waterkant Limonaden 0.33l

Apfelschorle, Holunder, Zitrone 4.50

SÄFTE / NEKTAR

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

Ratsherrn 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

Ratsherrn 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

Lotte 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 8.00

Onze Gin 8.00

Edinburgh Bramble & Honey Gin 8.00

Beefeater 24 Gin 8.00

Hendrick's Gin 9.00

Sea Shepherd Blue Ocean Gin 9.00

Gin Mare 10.00

Monkey 47 12.00

GRAPPA

2cl 5.00

Marzadro La Trentina Traditionale 5.00

Marzadro Le Diciotto Lune 6.00

Marzadro Morbida Barrique 6.00

Berta Magia Acquavite D'Uva 2007 14.00

RUM

4cl 6.50

Takamaka Blanc Rum 6.50

Takamaka Zenn Rum 8.00

Captain Cane 9.00

Black Tot Rum 10.00

WHISKEY

4cl 6.50

Ballantines Scotch 6.50

Four Roses Bourbon 6.50

Jameson Irish Whiskey 6.50

Sea Shepherd Single Malt 10.00

DIGESTIVE

2cl / 4cl 3.50 / 6.00

Helbing Kümmel 3.50 / 6.00

Jubiläums Aquavit 5.00 / 8.50

The Ostholsteiner Doppelkorn 3.00 / 5.00

Jägermeister 3.00 / 5.00

Sambuca Molinari 3.00 / 5.00

Ouzo 12 3.00 / 5.00

FEINGEISTEREI BRÄNDE

2cl 7.50

Birnenbrand 7.50

Blutorangengeist 7.50

Brombeergeist 7.50

Kirschbrand 7.50