

# Speisen

## 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.

## Frühling im Norden

### MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

#### VORWEG

Fenchelsalat 10  
Ahorn | Haselnuss

Frittierte Miesmuscheln 8  
Knoblauchcrème | Rote Zwiebeln

Bärlauchcremesuppe 8  
Croûtons | Gartenkresse

#### Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Solaris, tr. 0,2l 11  
Weingut Ingenhof

#### HAUPTGANG

Lammrücken 24  
Gremolata | Thymianjus

Scholle 22  
Speck-Zwiebel-Marmelade | Kartoffelstroh

Risotto 12  
Erbse | Basilikum

Gegrillter weißer Spargel 18  
Tomate | Parmesan

Blumenkohl Polnisch 10  
Ei | Semmelbrösel | Petersilie

#### Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Regent, halbtr. 0,2l 12  
Weingut Ingenhof

#### DESSERT

Zweierlei vom Rhabarber 10  
Sorbet | Kompott | Quarkmousse | Crumble

#### Unsere Empfehlung zum Dessert

2022 Secco Rosé, tr. 0,1l 7  
Weingut Ingenhof

# 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 Weißburgunder "Löss" 0,2l 10  
Weingut Manz

#### 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 Chenin Blanc Reserve 0,2l 10  
Weingut Ken Forrester

#### DESSERT

Salat von der Erdbeere 10  
Rhabarber | Schokolade

**Unsere Empfehlung zum Dessert**  
Amaretto Bianco 4cl 7  
eine Spezialität aus Apulien

## Auf einem Teller

### TAGESGERICHTE

#### VORWEG

Tatar vom Weiderind 18  
Wildkräuter  
Senfcreme

#### HAUPTGANG

Rinderfilet 39  
Grüner Spargel  
Thymiankartoffeln  
Jus

Rumpsteak 250g 38  
Frühlingsgemüse  
Fächerkartoffel  
Kräuterbutter

Kabeljaufilet 28  
Massaman Curry Sauce  
gebratener Blumenkohl  
Sushi Reis

Lachsfilet 29  
Süßkartoffel Pommes  
Trüffelmayonnaise  
Fenchelsalat

#### DESSERT

Crème Brûlée 10  
Beeren | Schokoladeneis

Sie möchten heute lieber ein  
Tellergericht und unsere Sharing  
Menüs beim nächsten Besuch  
probieren?  
Dann wählen Sie gern aus unseren  
saisonalen Tagesgerichten.

# 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

Ratscherrn 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

Ratscherrn Pils 5.00

Matrosenschluck Weizen IPA 5.00

Hamburger Pale Ale 5.00

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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 6.50

Belsazar Vermouth (5cl)

White | Dry | Red | Rosé

Aperol Spritz 9.50

Campari Orange 9.50

Lillet Wild Berry 9.50

Dejavu Tonic 9.50

## GIN

4cl

Plymouth Gin 7.00

Edinburgh Bramble & Honey Gin 8.00

Beefeater 24 Gin 8.50

Gin Mare 10.00

Hendrick's Gin 10.00

Sea Shepherd Blue Ocean Gin 10.00

Monkey 47 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

Captain Cane 9.00

Black Tot Rum 10.00

## WHISKEY

4cl

Ballantines Scotch 6.50

Four Roses Bourbon 6.50

Jameson Irish Whiskey 6.50

Sea Shepherd Single Malt 10.00

## 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

## FEINGEISTEREI BRÄNDE

2cl

Birnenbrand 7.50

Blutorangengeist 7.50

Brombeergeist 7.50

Kirschbrand 7.50