

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.

Unsere Empfehlung

MENÜ FÜR ZWEI

109 Euro

VORWEG

Fenchelsalat 10
Ahorn | Haselnuss

Frittierte Miesmuscheln 10
Knoblauchcrème | Rote Zwiebeln

Erbsenschaumsüppchen 8
Croûtons | Gartenkresse

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

2022 Solaris, tr. 0,2l 11
Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein

HAUPTGANG

Lammrücken 24
Gremolata | Thymianjus

Scholle 22
Speck-Zwiebel-Marmelade | Kartoffelstroh

Fregola 8
Pfifferlinge

Gegrillter wilder Brokkoli 18
Tomate | Parmesan

Blumenkohl Polnisch 10
Ei | Semmelbrösel | Petersilie

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

2022 Regent, halbtr. 0,2l 12
Weingut Ingenhof, Schleswig-Holstein

DESSERT

Sommerfrucht Duett 10
Rhabarbersorbet | Erdbeerkompott
Quarkmousse | Crumble

Unsere Empfehlung zum Dessert

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

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

Tatar vom Weiderind 18
Wildkräuter | Senfcrème

Gegrillter Romanasalat 12
Caesar Dressing | Grana Padano | Sardellen

wahlweise mit...

...Maispoulardenbrust 9

...Garnelen 12

Nordischer Matjes 14
Hausfrauencrème | Pumpnickel | Apfelchutney

HAUPTGANG

Surf & Turf 39
Wildfang Garnele | Rinderfilet
Thymiankartoffeln
wilder Brokkoli

Weiderind Sirloin Steak 250g 34
Ofenkartoffel | Sour Cream
Marktgemüse
Kräuterbutter

Landuro Schweinekotelett 30
Paprikagemüse
Trüffelmayonnaise
Süßkartoffelpommes

Selleriesteak 26
Gremolata
wilder Brokkoli
Thymiankartoffeln

FISCHGERICHTE

Thunfischsteak 30
Pak Choi
Sushi Reis
Ponzu

Lachssteak 32
Fenchelsalat
Thymiankartoffeln
Beurre Blanc

Schollenfilet 34
Pfifferlinge
Speck Chutney
Röstkartoffeln

DESSERT

Crème Brûlée 10
Beeren
Schokoladeneis

Schokoküchlein 10
Butterstreuseleis
Crumble
Beeren

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

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