

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

- | | |
|--------------------------------|----|
| Büffelmozzarella Panna Cotta | 10 |
| Tomate Basilikum Espuma | |
| Frittierte Miesmuscheln | 10 |
| Knoblauchcrème Rote Zwiebeln | |
| Gurkenkaltschale | 9 |
| Joghurt Flusskrebs | |

Unsere Empfehlung zur Vorspeise

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

HAUPTGANG

- | | |
|---|----|
| Heilbutt | 19 |
| Zucchini Zitronensauce Kapern | |
| Zweierlei vom Rind | 23 |
| Brisket und Bürgermeisterstück
Steakhousesauce Pico de Gallo | |
| Mediterranes Babygemüse | 17 |
| Auberginencrème halb getrocknete Tomaten | |
| Variation vom Mais | 13 |
| Polenta Maiskolben Paprika Korianderdip | |
| Gebackener Blumenkohl | 15 |
| Kapern-Hollandaise Gremolata | |

Unsere Empfehlung zum Hauptgang

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

DESSERT

- | | |
|-------------------------|----|
| Tiramisu | 10 |
| Kaffeelikör Himbeeren | |

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

Tomatisierte Fischsuppe 15
Rouille | Baguette

Gegrillter Romanosalat 12
Caesar Dressing | Grana Padano | Sardellen

wahlweise mit...

...Maispouardenbrust 9

...Garnelen 12

Gegrillter Pfirsich 13
Feta | Minze

Tatar vom Thunfisch 17
Parmesan | Olivenöl | Brotchip

FISCHGERICHTE

Thunfischsteak 32
Beurre Blanc
Tomate
Weißwein-Risotto

Lachsfilet im Buchenspan 28
Coleslaw
Süßkartoffelpommes
Dip

Wildfang Garnele 28
Chili-Knoblauch-Mayo
Knoblauchbrot

HAUPTGANG

Surf & Turf 39
Wildfang Garnele | Rinderfilet
Kartoffelgratin
wilder Brokkoli

Weiderind Sirloin Steak 250g 32
Kirschtomaten
Rucola
Pommes Frites

Lammkarree 36
Gremolata
Polentacrème
Mediterranes Gemüse

Spanferkelkarree 27
Paprikagemüse
Pico de Gallo
Ofenkartoffelspalten

DESSERT

Schokokuchen 10
Kirschparfait
Tonkabohnensahne

White Brownie 11
Fingermöhrchen
Popcorneis

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

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 3x 0.1l

vom Feinsten 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

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