

# 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

|   |    |
|---|----|
| Zweierlei Beete                           | 8  |
| Ziegenkäsecreme   gebrannte Haselnüsse    |    |
| Räucherlachs                              | 15 |
| Buttermilch   Schnittlauch   Pumpernickel |    |
| Blumenkohlsuppe                           | 7  |
| frittierter Blumenkohl   Petersilie       |    |

#### Unsere Empfehlung zur Vorspeise

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

#### HAUPTGANG

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Hirschrücken                         | 34 |
| Keule   Sanddornjus   Birne          |    |
| Fjordforellenfilet                   | 22 |
| Räucherfischvelouté   Forellenkaviar |    |
| Gegrillte Urkarotten                 | 10 |
| Butter Espuma   Kerbel               |    |
| Kartoffelplätzchen                   | 6  |
| Schmand                              |    |
| Wirsing Charlotte                    | 9  |
| Tonkabohne                           |    |

#### Unsere Empfehlung zum Hauptgang

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

#### DESSERT

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Zwetschgen-Parfait         | 9 |
| gebrannte Mandel   Vanille |   |

#### Unsere Empfehlung zum Dessert

|  |     |
|--|-----|
| Brombeergeist 2cl                              | 7,5 |
| Brennerei am Gut Basthorst, 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

Wildkräutersalat 9  
Beete | Strandspargel | Himbeerdressing

Rindertatar 15  
Bauernbrotchips | Senfkaviar | Wachtelei

Hirschrücken Carpaccio 15  
Birne | Preiselbeere | Friesisch Blue

### HAUPTGANG

Blumenkohlsteak 21  
Kartoffel-Petersilien-Creme | Aioli  
Schnittlauch

Rosa Entenbrust 28  
gelbe Beete | Wintergemüse  
Orangenjus

Scholle im Ganzen 28  
Gurkensalat | La Ratte Kartoffeln  
Zwiebel-Bacon-Chutney

Winter Kabeljau 30  
Rahmwirsing | Kartoffel-Petersilien-Creme  
Senfkaviar

Weiderind Sirloin Steak 250g 36  
gegrilltes Wintergemüse  
Café de Paris Butter | Steak Fries

### DESSERT

Lebkuchenmousse 8  
Marinierte Orangen  
Pflaumen

Tarte Tatin 9  
Vanilleeis  
Karamell

Fondue für zwei

## SAISONSPEZIAL

### VORWEG

Winterlicher Blattsalat  
Kerne | Croutons

### HAUPTGANG

Kräftige Bouillon  
Rinderfiletstreifen | Entenbrust  
Schweinefilet | Black Tiger Garnelen

Beilagen  
La Ratte Kartoffeln | gegrilltes Wintergemüse  
Brot Auswahl | Meersalzbutter

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

# 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

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

4cl

Onze Gin 8.00

Edinburgh Bramble & Honey Gin 8.00

Beefeeter 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

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

Takamaka Blanc Rum 6.50

Takamaka Zenn Rum 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