

# 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 | Himbeer dressing

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

Warterkant 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  
kola, kola zuckerfrei, mischmasch, orange, zitronenlimonade, bio-rhababerschorle

0.2l

Schweppes Limonaden  
Indian Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale

0.2l  
4.50

Waterkant Limonaden  
Apfelschorle, Holunder, Zitrone

0.33l  
4.50

## SÄFTE / NEKTAR

Vaihinger Säfte  
Apfel Trüb | Orange | Tomate  
Vaihinger Nektar  
Maracuja | Kirsch | Johannisbeere | Banane

0.2l / 0.4l  
3.70 / 5.90

3.70 / 5.90

## BIER VOM FASS

Ratsherrn Pilsener, Rotbier, Zwickel  
Benediktiner Weißbier / Alkoholfrei  
König Pilsener

0.3l / 0.5l  
4.50 / 5.90  
4.50 / 5.90  
4.50 / 5.90

## RATSHERRN PROBIERBRETT

### VOM FASS

Saisonale Fassbier-Variation  
vom Feinsten

3x 0.1l  
4.90

## FLASCHENBIERE

König Pilsener alkoholfrei  
Ratsherrn Pils  
Matrosenschluck Weizen IPA  
Hamburger Pale Ale

0.33l  
5.00  
5.00  
5.00  
5.00

## KAFFEEspezialitäten

Tasse Kaffee  
Tasse Kaffee entkoffeiniert  
Espresso  
Doppelter Espresso  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Milchkaffee

3.50  
3.50  
3.50  
4.50  
4.50  
4.90  
4.90

## UNSERE KEO TEESORTEN

Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Pfefferminz, Waldbeere, Orancuja, Rooibos Vanille, Grüntee

4.50

## APERITIF

Sandeman Sherry (5cl)  
Fino | Medium | Dry  
Belsazar Vermouth (5cl)  
White | Dry | Red | Rosé

5.00

Aperol Spritz  
Campari Orange  
Lillet Wild Berry  
Dejavu Tonic

9.50

9.50

9.50

9.50

## GIN

Onze Gin  
Edinburgh Bramble & Honey Gin  
Beefeater 24 Gin  
Hendrick's Gin  
Sea Shepherd Blue Ocean Gin  
Gin Mare  
Monkey 47

4cl

8.00

8.00

8.00

9.00

9.00

10.00

12.00

## GRAPPA

Marzadro La Trentina Traditionale  
Marzadro Le Diciotto Lune  
Marzadro Morbida Barrique  
Berta Magia Acquavite D'Uva 2007

2cl

5.00

6.00

6.00

14.00

## RUM

Takamaka Blanc Rum  
Takamaka Zenn Rum  
Captain Cane  
Black Tot Rum

4cl

6.50

8.00

9,00

10.00

## WHISKEY

Ballantines Scotch  
Four Roses Bourbon  
Jameson Irish Whiskey  
Sea Shepherd Single Malt

4cl

6.50

6.50

6.50

10.00

## DIGESTIVE

Helbing Kümmel  
Jubiläums Aquavit  
The Ostholsteiner Doppelkorn  
Jägermeister  
Sambuca Molinari  
Ouzo 12

2cl / 4cl

3.50 / 6.00

3.50 / 6.00

5.00 / 8.50

3.00 / 5.00

3.00 / 5.00

3.00 / 5.00

## FEINGEISTEREI BRÄNDE

Birnenbrand  
Blutorangengeist  
Brombeergeist  
Kirschbrand

2cl

7.50

7.50

7.50

7.50