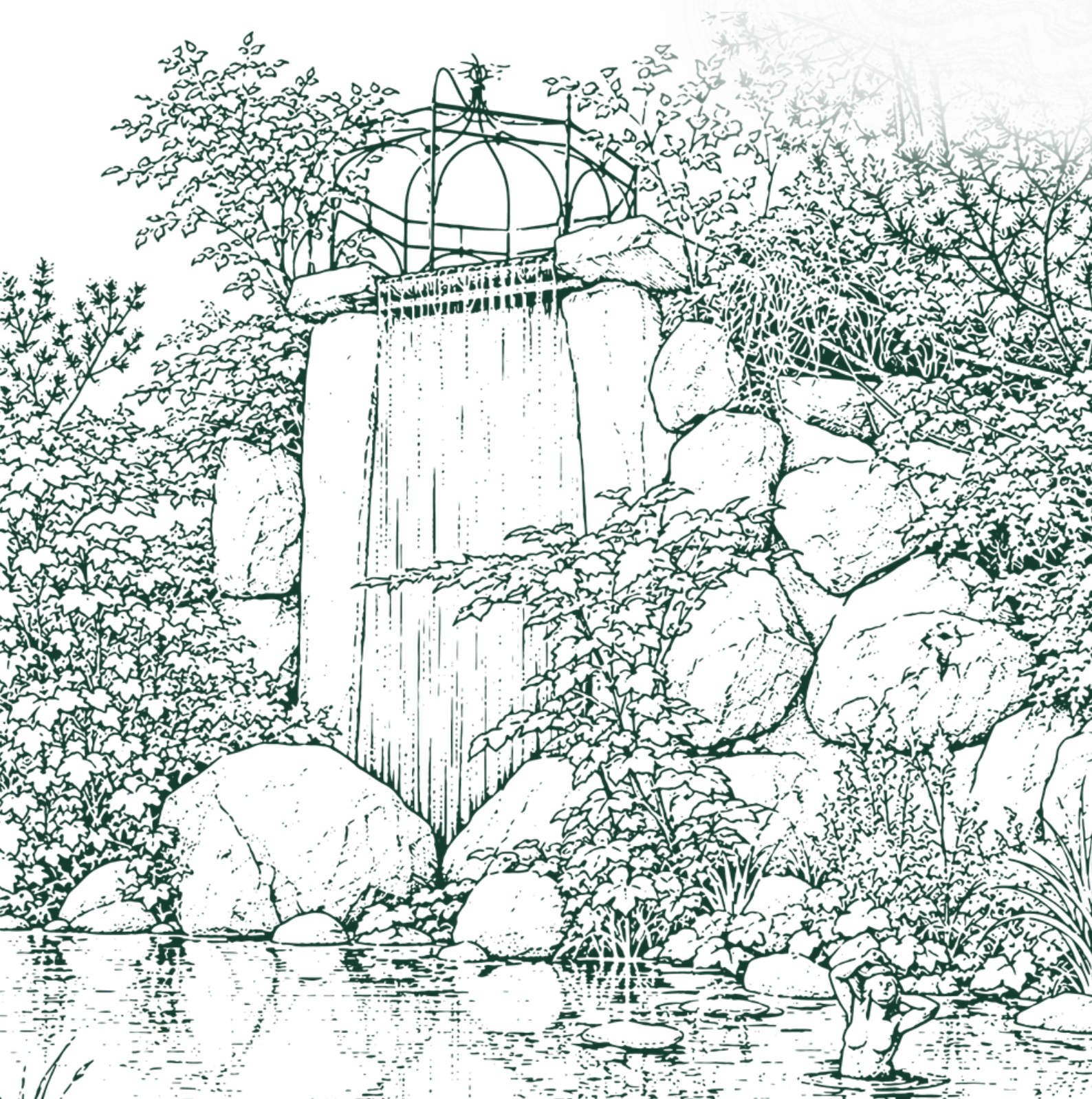


Restaurant

Wagrien

Regionale
Frischküche



Wagrien

Regionale
Frischküche



VORSPEISEN & SALAT

Hausgebackenes Brot mit Aioli  5,9
Ofenfrisches, hausgebackenes Brot, dazu eine cremige Aioli

Bruschetta  7,5
Drei knusprig geröstete Brotscheiben nach mediterraner Art

Gebackener Ziegenkäse  16,5
Warm gebackener Ziegenkäse, goldbraun im Ofen gratiniert

Gemischter großer Salat  12,5
Optional
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen +6
mit gebackenem Fetakäse und Falafel +6
mit Riesengarnelen +9

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak 32,5
mit Speckbohnen & Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet 24,5
auf Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln

Riesengarnelen-Pfanne 32,5
mit Salat und Aioli

Gemüsepfanne  17,5
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

SCHNITZEL

Serviert mit Salat & Pommes frites oder Bratkartoffeln

Schnitzel Wiener Art 19,5
Vom Schwein, klassisch paniert und goldbraun ausgebacken

Hähnchenschnitzel 20,5
Zartes Hähnchenschnitzel, knusprig paniert

Cordon Bleu 22,5
vom Schwein, paniert
Optional – mit Champignon Rahm Sauce +3,5

BURGER

Serviert mit gemischten Blattsalaten, Tomaten und roten Zwiebeln

Cheese Burger 15,5
saftiges Rindfleisch (160g), geschmolzener Cheddar und unsere Burger-Sauce
Optional – Double Cheese 320g Rindfleisch (2x160g) +6

Barbecue Burger 15,5
saftiges Rindfleisch (160g), rauchige Barbecue-Sauce und knuspriger Bacon
Optional – Double Barbecue 320g Rindfleisch (2x160g) +6

Falafel Burger  14,5
Knusprige Falafel und eine cremige Sesamsauce
Optional – mit einer Portion Pommes Frites +4,5

FLAMMKUCHEN

Hauchdünn ausgerollt und im Ofen knusprig gebacken

Deichgeflüster  14,5
Cremiger Schafskäse, zarter Blattspinat und Schmand – eine herzhafte Komposition mit norddeutschem Charakter

Süße Ziege  15,5
Würziger Ziegenkäse trifft auf feine Apfelspalten und goldenen Honig – ein raffiniertes Spiel aus herzhaft und süß

Tricolore  13,5
Aromatisches Tomatenpesto, frische Rucola und Käse
Optional – mit extra Schinken +3
Optional – mit extra Garnelen +6
Optional – mit extra Riesengarnelen +9

MENÜS UND BÜFFETS

Individuell nach Absprache und auf Vorbestellung

Wagrien

Regionale
Frischküche



EXTRAS

Pommes Frites	4,5
Süßkartoffel Pommes	7,5
Trüffel Pommes	8,5
Bratkartoffeln	7,5
Ketchup oder Mayonnaise	je 1,0
Spiegelei oder Bacon	je 2,0
Beilagensalat	6,9

KINDERGERICHTE

Bei "großen Kindern" erfolgt ein Aufpreis von 3,- €

Hähnchen Nuggets	12
Hausgemachte Nuggets, serviert mit Pommes frites	
Kleines Schnitzel Wiener Art	11
mit Pommes Frites und Salatbeilage	
Räuberteller	0,0
Der eigene Teller mit eigenem Besteck – zum Mitessen vom Teller der Eltern	

NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Früchten	8,5
Optional – dazu eine Kugel Eis oder Sorbet	+2
Walnussbecher	8,5
Drei Kugeln Eis mit Walnüssen und Sahne	
Amarena Kirsch Becher	8,5
Drei Kugeln Eis mit fruchtigen Amarena-Kirschen und Sahne	
Warmer Schoko-Kuchen	10,5
Mit zartschmelzendem, flüssigem Kern	
Optional – dazu eine Kugel Eis oder Sorbet	+2
Eisvariation nach Wahl	2
	je Kugel

Wagrien

Regionale
Frischküche



SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola	0,4l 4,90	0,2l FL. 3
Fanta		
Sprite		
Mezzo Mix		
Schorlen und Limos z.B. Rhabarber, Apfel, Maracuja		0,33l 3,9
Küstenlimo		0,33l 3,9
Küstencola		
Küstenmix		
Bitter Lemon		0,2l 3,5
Ginger Ale		
Wild Berry		
Ginger Beer		
Tonic Water		
Apfelsaft		0,2l 3,5
Kirschsaft		
Orangensaft		
Bananennektar		
KiBa		0,4l 6

WASSER

Waterkant	0,33l 3,9
	0,75l 8,5

KAFFEE UND TEE

Café Crema	3,2
Espresso	3
Doppelter Espresso	4,5
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,8
Glas Tee	3
verschiedene Sorten	

Wagrien

Regionale
Frischküche



BIERE VOM FASS

Flensburger hell	0,5l 5,8 0,3 3,9
Alster	0,5l 5,8 0,3 3,9
Alster alkoholfrei	0,5l 5,8 0,3 3,9

FLASCHENBIERE

Maisel's Hefeweizen	0,5l 6
Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 6
Alster alkoholfrei	0,5l 5,8
Krombacher 0,0 %	0,33l 4
Flensburger frei	0,33l 4
Flensburger Pilsener	0,33l 4
Flensburger Hell	0,33l 4
Flensburger Dunkel	0,33l 4
Flensburger Kellerbier	0,33l 4
Flensburger Strand-Lager	0,33l 4

ROSÉ

Pinot Grigio aus Venezia DOC Italia Fruchtiger Rosé, trocken mit vielfältigen Aromen	0,2l 8,5 0,75l FL. 24
--	-----------------------------

WEISSWEINE

Vino Verde aus dem Süden Portugals Prickelnd erfrischend und leicht mit wenig Alkohol	0,2l 4,95 0,5l 9,9 1,0l 19,6
---	--

Weißburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen Frisch belebender Wein mit zarten Aromen	0,2l 5,9 0,75l FL. 19,9
---	-------------------------------

Pinot Grigio aus Venezia DOC Italia Italienischer Grauburgunder, trocken, frisch und mit feiner Frucht	0,2l 8,5 0,75l FL. 24
---	-----------------------------

ROTWEINE

Tempranillo Candidato Tinto Joven, Tierra de Castilla, Spanien	0,2l 4,95 0,75l FL. 16,9
---	--------------------------------

Primitivo Rocca Antika – Puglia ICT aus Apulien, Italien Frisch belebender Wein mit zarten Aromen	0,2l 6,5 0,75l FL. 21,5
---	-------------------------------

Cabernet Merlot Terra Noir, Rheinhessen	0,2l 6,5 0,75l FL. 21,5
--	-------------------------------

FLASCHENWEINE

Für Flaschenweine halten wir eine gesonderte Weinkarte bereit.

Wagrien

Regionale
Frischküche



Die Geschichte hinter Wagrien

Unser Restaurant heißt "Wagrien", benannt nach der Region zwischen der Trave und der Kieler Förde.

Also dem Landstrich, in dessen ungefährender Mitte die Stadt Eutin liegt.

Wagrien, auch Wagerland oder Waierland genannt, hat seinen Namen von den Wagriern, einem Teilstamm des westslawischen Stammesverbandes der Abodriten. Wahrscheinlich ist der Name altnordischer Herkunft und kann mit Buchtanwohner übersetzt werden.

Ab dem Ende des 7. Jahrhunderts siedelten in Wagrien die slawischen Stämme, nachdem die ursprünglich ansässigen germanischen Stämme das Gebiet teilweise im Zuge der Völkerwanderung verlassen hatten. Die slawischen Einwanderer siedelten meist in abgegrenzten, von dichtem Wald umgebenen Gebieten. Erst später wurden die Siedlungsverbände zu Kleinstämmen und Teil- und Großstämmen. Die Wagrier kannten kein persönliches Eigentum und versuchten, dort wo sie siedelten, im Einklang mit der Umgebung zu leben.

Im 12. Jahrhundert ist Wagrien schließlich nach einigen kämpferischen Auseinandersetzungen in Holstein aufgegangen.

Warum aber ein Restaurant so nennen?

Die Alte Straßenmeisterei in Eutin ist schon immer ein Ort gewesen, wo Wege für den Gebrauch hergerichtet und geebnet wurden.

Wagrien symbolisiert für uns ebenso einen Aufbruch und einen Neuanfang in ein Leben auf fruchtbarem Land unter Vermischung der verschiedensten völkischen Gruppen wie auch eine Rückbesinnung auf unsere Wurzeln.

Wagrien ist ein Schmelztiegel der Kulturen: Im Rahmen der sogenannten Christianisierung kamen Holländer, Friesen und Westfalen hierher, seitdem haben viele weitere Personen aus unterschiedlichsten Kulturen hier ihre Heimat gefunden.

So basiert unsere Küche auf Frische und Regionalität, sie spiegelt die Ursprünglichkeit des Landes wider und wird durch die verschiedensten kulinarischen Einflüsse bereichert.

Lassen Sie sich verwöhnen und stärken, um Ihren persönlichen Weg weiter zu verfolgen.

