

Witthüs Menü

*Mille feuille vom Ziegenkäse,
Apfel & Rote Bete unter der Honig-
Walnusskruste mit Wildkräutersalat
im knusprigen Korb*

Zwischengang

*Ochschwanzconsommé mit
eigenem Raviolini und Julienne*

*Kalbsleber in Salbeibutter gebraten
an Steckrübenstampf, glasierten
Apfelstreifen und karamellisierten Zwiebeln*

Dreierlei Sorbet auf Ananascarpaccio

3- Gänge Menü € 36

4- Gänge Menü € 39

Vital Menü

*Bunter Vitalsalat mit Himbeer-
Honigdressing, Sonnenblumenkernen,
Äpfeln und Nüssen*

Zwischengang

*Apfel- Maronenschaumsüppchen
mit Sojacroûtons*

*Skreifilet, auf der Haut gebraten,
mit tomatisiertem Sauerkraut
und Majoran- Gnocchi*

*Duett von
Granatapfel und Valrhona-Schokolade*

3- Gänge Menü € 36

4- Gänge Menü € 39

Vegetarisches Menü

*Gebratene Austernpilze an Parmesanmousse
und feinem Rucola*

Zwischengang

*Apfel- Maronenschaumsüppchen mit
Sojacroûtons*

*Hausgemachte Wintergemüse- Tarte
mit Kichererbsenmus Birnenconfit*

*Crème Brûlée Türmchen mit
Blutorangenkompott & Sesam Karamell Eis*

3- Gänge Menü € 30

4- Gänge Menü € 36

Unsere Weinempfehlung

*Cugana 2016
Zenato, Italien
fein würzig, grüne Frucht, Apfel*

€ 31

*Zweigelt 2015
Wendelin, Österreich
elegant, saftig, schwarze Kirsche*

€ 27

Diese Weine servieren wir Ihnen auch in 0.2 l und 0.5 l

Vorspeisen

<i>Saltimbocca vom Lamm</i>	14
<i>auf Kürbis- Linsen Chutney mit Balsamico- Minze- Jus</i>	
<i>Argentinische Wildgarnelen am Spieß</i>	14
<i>mit Chicorée und Karotten- Ingwer- Panna Cotta</i>	
<i>Gemischte Vorspeisen</i>	13
<i>mit Vitello tonnato, Bruschetta, italienischer Salami und mariniertem Gemüse</i>	
<i>Gebratene Austernpilze an Parmesanmousse und feinem Rucola</i>	13
<i>Mille feuille vom Ziegenkäse, Apfel & Rote Bete</i>	12
<i>unter der Honig- Walnusskruste mit Wildkräutersalat im knusprigen Körbchen</i>	
<i>Hauchdünne Witthüs- Pizza</i>	9
<i>mit geräuchertem Lachs, Kräuter- Creme fraîche und Cauch</i>	
<i>Bunter Vitalsalat</i>	8
<i>mit Himbeer- Honig- Dressing, Sonnenblumenkernen, Äpfeln und Nüssen</i>	

Suppen

<i>Ochsenschwanzconsommé mit eigenem Raviolini und Julienne</i>	9
<i>Apfel- Maronenschaumsüppchen mit Sojacroûtons</i>	8

Nudelgerichte

<i>Tagliatelle im Parmesankorb</i>	18
<i>mit getrüffelnder Butter und Wintertrüffelspanen</i>	
<i>Hausgemachte schwarze Scampiravioli</i>	16
<i>in Krustentierschaum und grünem Spargel</i>	

Hauptgerichte

Fleisch

- Karree vom Irischen Lamm - mit Rosmarin gratiniert -* 30
mit geschmorter Aubergine und Kartoffelspalten
- Frischlingrücken unter der Kräuter- Senfkruste auf Rahmwirsing* 28
mit gratinierten Kartoffeln und Dörrpflaumen- Chutney
- 1/2 Vierländer Ente auf Apfelrotkohl* 27
und Serviettenknödel an Orangen- Jus
- Kalbsleber in Salzeibutter gebraten* 23
an Steckrübenstampf, glasierten Apfelstreifen und karamellisierten Zwiebeln

Fisch

- Steinbuttfilet auf Artischockenrisotto* 26
mit glasiertem Pak choi und Safranschaum
- Filet vom Skrei, auf der Haut gebraten, mit tomatisiertem Sauerkraut* 24
mit Majoran- Gnocchi

Vegetarisch

- Hausgemachte Wintergemüse- Tarte* 18
mit Kichererbsenmus und Birnenconfit

Dessert

- Duett von Granatapfel und Valrhona-Schokolade* 9
- Dreierlei Sorbet auf Ananascarpaccio* 9
- Crème Brûlée Türmchen mit Blutorangenkompott und Sesam Karamell Eis* 9