

Witthüs Menü

Entenleberterrine an Feldsalat
mit Kartoffelvinagrette
und Apfel-Spalten Brioche

Zwischengang

Kürbiscrèmessuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskern-Öl

Gefüllte Perlhuhn suprême
mit karamellisiertem Spitzkohl
und Walnuss-Schupfnudeln

Tonkabohnen Crème brûlée mit
karamellisierten Ananas- und
Grapefruitfilets

3-Gänge Menü € 35.50
4-Gänge Menü € 39.00

Vital Menü

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

Zwischengang

Steinpilz Consommé mit
Gemüsejulienne und Kalbsklößchen

Kabeljau, auf der Haut gebraten, mit
Kürbisrisotto, Chorizo und
Rote Bete Confit

Katserschmarrn mit Rosinen,
Pflaumenkompott und Schoko-Chili-Parfait

3-Gänge Menü € 35.50
4-Gänge Menü € 39.00

Vegetarisches Menü

Vegetarisches Tellerbuffet

Zwischengang

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Steirisches Kürbiskern-Öl

Kichererbsen- Soja Frikadelle
mit Pilzen à la crème, Kräuterreis
und pikantem Schalotten- Chutney

Schokomalheur mit Sanddornsorbet

3-Gänge Menü € 29.50
4-Gänge Menü € 35.00

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder
Kallfelz, Mosel 2015
€ 26.00

Rioja Crianza
Vina Cerrada, Spanien 2013
€ 28.00

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

Vorspeisen

<i>Rinder- Carpaccio di Cipriani mit Senfcrème, gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	15
<i>Caesar Salat mit gebratenen Ingwer- Garnelen</i>	14
<i>Gemischte Vorspeisen aus Vitello tonnato, Bruschetta, italienischer Salami und mariniertem Gemüse</i>	14
<i>Entenleberterrine an Feldsalat mit Kartoffelvinaigrette und Apfel- Spalten Brioche</i>	13
<i>Ziegenkäse mit Honig- Hagebuttenkruste und herbstlichen Blattsalaten</i>	12
<i>Hauchdünne Witthüs- Pizza mit Büffelmozzarella, gehobeltem Trüffel und jungem Blatt Spinat</i>	9
<i>Bunter Vitalsalat mit Himbeer- Honig- Dressing, Sonnenblumenkernen, Äpfeln und Nüssen</i>	8

Suppen

<i>Steinpilz Consommé mit Gemüsejulienne und Kalbsklößchen</i>	9
<i>Kürbiscrèmessuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskern-Öl</i>	8

Nudelgerichte

<i>Spaghettini mit gebratenen Scampis, Zuckerschoten, frischem Estragon und Krustentiersauce</i>	18
<i>Hausgemachter Kürbistraviolo an Kurkuma- Salbeischaum und Pflaumenchutney</i>	17
<i>Pappardelle mit Rehragout und glasierten Rosenkohlblättern</i>	17

Hauptgerichte

Fleisch

- Rumpsteak vom Irischen Angusrind* 29
mit Süßkartoffelstiften, Keniabohnen und Barolo- Jus
- Kalbsfilet, rosa gebraten, mit Preiselbeerpeffersauce,* 27
Pak Choi und Kartoffel- Steinpilzgratin
- Rehschnitzel mit getrüffeltem Kartoffelmousseline,* 25
Preiselbeer- Äpfeln und pikantem Gurkensalat
- Perlhuhn suprême mit karamellisiertem Spitzkohl* 23
und Walnuß- Schupfnudeln

Fisch

- Steinbeißerfilet mit Pastinaken- Kräutergnocchi* 26
und Rahmkraut an Rieslingschaum
- Kabeljau, auf der Haut gebraten, mit Kürbisrisotto,* 24
Chorizo und Rote Bete Confit

Vegetarisch

- Kichererbsen- Soja Frikadelle mit Pilzen à la crème,* 18
Kräuterreis und pikantem Schalotten- Chutney

Dessert

- Kaiserschmarrn mit Rosinen, Pflaumenkompott und Schoko-Chili-Parfait* 10
- Schokomalheur mit Sanddornsorbet* 9
- Tonkabohnen Crème brûlée* 6
mit karamellisierten Ananas- und Grapefruitfilets