



Witthüs - Vital - Menue

1. Gang

Thunfisch Tatar

*mit Lachskaviar und Pumpernickel
oder*

Bunter Vitalsalat

*mit Himbeer- Honig- Dressing, marinierte Äpfel,
Chiasamen und geröstete Cashewkerne*

2. Gang

Apfel- Möhren- Fenchelsüppchen

mit gerösteten Spargelspitzen und frischem Kerbel

3. Gang

Tranchen von Entenbrust

*mit Aprikosen- Mairübe, Spitzkohl Spätzle und Feigenschaum
oder*

Lachsforellenfilet

*mit Spargel- Risoni, Pfifferlinge und Rieslingsauce
oder*

Mangold-Fenchel Strudel

*mit Rote Bete Chutney, Wasabi- Erbsenpüree und Zitronengras-
Kokosschaum*

4. Gang

Ceyloncrêpe

*mit Mung Linsen, Kokosraspeln und hausgemachte Tomatenmarmelade
oder*

Lauwarmer Kirschstrudel

mit Schokoladenmousse und Sesam- Krokanteis

4- Gänge Menue € 39

3- Gänge Menue € 36

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rind</i>	15
<i>mit Trüffelöl, Eichblattsalat, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan</i>	
<i>Thunfisch Tatar</i>	14
<i>mit Lachskaviar und Pumpernickel</i>	
<i>Pfifferlinge à la crème</i>	13
<i>mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Serviettenknödel</i>	
<i>Gemischte Vorspeisen - vegetarisch -</i>	12
<i>mit mariniertem Gemüse, gebratenem Spargel, Avocado und Mozzarella</i>	
<i>Ziegenkäse gratiniert</i>	12
<i>mit Chia Samen auf jungem Blattsalat mit Erdbeerconfit</i>	
<i>Bunter Vitalsalat</i>	9
<i>mit Himbeer- Honig- Dressing, marinierte Äpfel, Chiasamen und geröstete Cashewkerne</i>	

Suppe

<i>Apfel -Möhren- Fenchelsüppchen</i>	9
<i>mit gerösteten Spargelspitzen und frischem Kerbel</i>	
<i>Geeiste Melonen- Tomatensuppe</i>	9
<i>mit Estragonnockerl und grünem Pfeffer</i>	

Pasta und Risotto

<i>Tagliatelle mit gebratenen Scampi,</i>	18
<i>Kirschtomaten und mediterranes Olivenöl</i>	
<i>Hausgemachter Pfifferlings- Raviolo</i>	16
<i>in Limonenschaum mit Kirschtomaten und frischer Rauke</i>	

Hauptspeisen

Fleisch

- Rosa gebratene Lammhüfte* 28
mit Artischockenbraten und Auberginenpüree in Thymianjus
- Kalbsfilet unter der Tellicherry Pfefferkruste* 27
mit getrüffeltem Selleriepüree, Mangold und Schalottenjus
- Tranchen von Entenbrust* 24
mit Aprikosen- Mairübe, Spitzkohl Spätzle und Feigenschaum

Fisch

- Kabeljau- Saltimbocca* 26
mit Schmorgurken und gerösteten Feldkartoffeln in Noilly Prat- Schaum
- Lachsforellenfilet* 24
mit Spargel- Risoni, Pfifferlinge und Rieslingsauce

Vegetarisch

- Mangold-Fenchel Strudel* 19
mit Rote Bete Chutney, Wasabi- Erbsenpüree und Zitronengras-Kokosschaum

Dessert

- Quark- Tartelette* 9
mit Stachelbeervariation und dreierlei Fruchtsaucen
- Ceyloncrêpe* 9
mit Mung Linsen, Kokosraspeln und hausgemachte Tomatenmarmelade
- Lauwarmer Kirschstrudel* 9
mit Schokoladenmousse und Sesam- Krokanteis