

Witthüs Menü

Caesar Salad, klassisch, mit geräucherten Entenbrustscheiben und Croûtons

Zwischengang

Ochsenschwanzconsommé mit Gemüse-Julienne und Maultäschle

Filet vom Jungschwein an Thymianrahm mit Pak Choi und Süßkartoffelstampf

Schoko- Chili Crème brûlée mit Spargeleis

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

Vegetarisches Menü

Gratiniertes Ziegenkäse an Weinberg- Pfirsichchutney und Gartensalat

Zwischengang

Rucolaschaumsuppe mit Fenchelconfit

Soja- Gemüse Curry mit Kokos, Kräuterreis und leicht pikantem Auberginen- Chutney

Himmlisches von Waldbeeren

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

Vital Menü

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

Zwischengang

Rucolaschaumsuppe mit Fenchelconfit

Steinbeißerfilet auf Ratatouille mit Kräutergnocchi und Basilikum- Limonenschaum

Erdbeer- Vanilletarte mit Basilikumsorbet

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

Unsere Weinempfehlung

*Greco di Tufo DOCG € 34.00
Feudi, Kampanien 2014
Zarter Duft weißer Früchte und Vanille*

*Spätburgunder € 34.00
Norbert Helde, Baden 2011
Gehaltvoller Spitzenwein mit Noten von reifen Beerenfrüchten*

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

Vorspeisen

<i>Matjesvariation mit Apfel- Radieschensalat, Honig- Dillsenf und kleinem Reibekuchen</i>	13,90
<i>Caesar Salad, klassisch, mit geräucherten Entenbrustscheiben und Croûtons</i>	14,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan</i>	14,90
<i>Chili- Garnelenspieß auf lauwarmem asiatischem Salat mit Koriander</i>	14,50
<i>Gemischte Vorspeisen aus Vitello tonnato, Bruschetta, italienischer Salami und mariniertem Gemüse</i>	13,50
<i>Gratinierter Ziegenkäse an Weinberg- Pfirsichchutney und Gartensalat</i>	13,90
<i>Hauchdünne Witthüs- Pizza mit Frühlingslauch, Pancetta und Datteln</i>	10,90
<i>Bunter Vitalsalat mit Himbeer- Honig- Dressing, Sonnenblumenkernen, Äpfeln und Nüssen</i>	7,80

Suppen

<i>Rucolaschaumsuppe mit Fenchelconfit</i>	8,20
<i>Ochsenschwanzconsommé mit Gemüsejulienne und Maultäschle</i>	8,90

Nudelgerichte

<i>Spaghetti mit Cachs, Spargel und Kokos- Safransauce</i>	16,50
<i>Pappardelle al Pesto mit Kalbsfiletspitzen und getrockneten Tomaten</i>	17,50
<i>Hausgemachte Pfifferlingscannelloni auf Parmesanschaum mit confierten Tomaten</i>	16,80

Hauptgerichte

Fleisch

<i>Filet vom Jungschwein an Thymianrahm mit Pak Choi und Süßkartoffelstampf</i>	23.90
<i>Kalbsfilet unter der Limonenpfefferkruste mit Kerbelmöhrrchen, getrüffeltem Püree und Schalotten-Chutney</i>	26.50
<i>Barbarie- Entenbrust auf asiatischem Wokgemüse mit Wildreis</i>	24.00
<i>Rosmarin- Lammcarré mit jungem Knoblauch, Artischocken, Röstkartoffeln und Balsamicosauce</i>	27.90

Fisch

<i>Seeteufel- Rosmarinspieß mit geschmorten Auberginen und Saltimbocca-Kartoffeln</i>	26.50
<i>Steinbeißerfilet auf Ratatouille mit Kräutergnocchi und Basilikum-Limonenschaum</i>	24.50

Vegetarisch

<i>Soja- Gemüse Curry mit Kokos, Kräuterreis und leicht pikantem Auberginen-Chutney</i>	18.50
---	-------

Dessert

<i>Erdbeer- Vanilletarte mit Basilikumsorbet</i>	8.50
<i>Himmlisches von Waldbeeren</i>	8.90
<i>Schoko- Chili Crème brûlée mit Spargeleis</i>	8.80

