



Unsere  
Weinempfehlung

*Albarino 2016*

Rias Baixas, Spanien  
fein abgestimmte Säure,  
Litschi, Akazie

€ 26

*Malbec 2016*

Los Haroldos,  
Argentinien  
weiche Tannine,  
Pflaume, Kirsche

€ 24

Diese Weine servieren  
wir Ihnen auch in  
0,2 l u. 0,5 l

Witthüs - Vital - Menue

1. Gang

*Gratinierter Ziegenkäse*

mit Feigen- Senf, Dattelconfit & jungem Blattsalat  
oder

*Bunter Vitalsalat*

mit Himbeer- Honig- Dressing, Sonnenblumenkernen, Äpfeln & Nüssen

2. Gang

*Bärlauchcrèmesuppe* mit Lachstatar

3. Gang

*Kalbsfilet unter der Kräuterkruste*

mit Gemüsesträußchen, Ricotta- Gnocchi & Rotwein-Schalotten Sauce  
oder

*Filet vom Loup de Mer*

mit Gemüse Couscous, Rote Bete Chutney und Lemon Sauce  
oder

*Kichererbsen- Soja- Curry*

mit Basmatireis, Auberginen- Salsa & frischem Koriander

4. Gang

*Ananas- Waldbeer- Parfait*

mit Dattelkuchen & dreierlei Fruchtsauce  
oder

*Mokka- Crème Brûlée* mit frischem Erdbeerkompott

4- Gänge Menue € 39

3- Gänge Menue € 36

## Vorspeise

<i>Chili- Garnelenspieß mit Rohkost- Salat und Koriander-Ingwer Schaum</i>	15
<i>Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Champignons, Shiso- Kresse und gehobeltem Parmesan</i>	15
<i>Gemischte Vorspeisen mit Vitello tonnato, Bruschetta, italienische Salami und mariniertes Gemüse</i>	13
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Feigen- Senf, Dattelconfit und jungem Blattsalat</i>	12
<i>Tomaten- Carpaccio mit Mozzarella- Avocadosalat und karamellisierter Balsamico Vinaigrette</i>	11
<i>Bunter Vitalsalat mit Himbeer- Honig- Dressing, Sonnenblumenkernen, Äpfeln und Nüssen</i>	8

## Suppe

<i>Fischsuppe mediterraner Art mit Aioli und Thymian Croûtons</i>	12
<i>Bärlauchcrèmesuppe mit Lachstatar</i>	9

## Pasta

<i>Pappardelle al Pesto mit Kalbsfiletspitzen und getrockneten Tomaten</i>	18
<i>Hausgemachter Zanderraviolo auf Erbsencreme mit jungem Möhrenchutney und Estragonschaum</i>	16

# Hauptgerichte

## Fleisch

- Lammcarré* 30  
*mit gebratenen Artischocken, gerösteten Kartoffelecken und Himbeer- Jus*
- Kalbsfilet unter der Kräuterkruste* 27  
*mit Gemüsesträußchen, Ricotta- Gnocchi und Rotwein-Schalotten Sauce*
- Filet vom Duroc- Schwein unter der Senf- Pflaumenkruste* 25  
*an Rosenkohlblättchen mit getrüffeltem Kartoffelstampf*

## Fisch

- Steinbeisserfilet* 26  
*an Proseccoschaum mit jungem Spinat und Salzkartoffeln in Nussbutter*
- Filet vom Loup de Mer* 24  
*mit Gemüse Couscous, Rote Bete Chutney und Lemon Sauce*

## Vegetarisch

- Kichererbsen- Soja- Curry* 18  
*mit Basmatireis, Auberginen- Salsa und frischem Koriander*

## Dessert

- Ananas- Waldbeer- Parfait* 9  
*mit Dattelkuchen und dreierlei Fruchtsauce*
- Mokka- Crème Brûlée* 9  
*mit frischem Erdbeerkompott*
- Passionsfrucht- Törtchen* 9  
*an exotischem Fruchtsalat und Krokantsegel*