

Witthüs Menü

Gemüse- Antipasti

Zwischengang

*Pfifferlingsessenz
mit Kräuter- Gnocchiette*

*Barbarie- Entenbrust an Rahmkohlrabi
und Süßkartoffelpüree*

*Rosmarin Crème brûlée
mit Weinbergpfirsich- Sorbet*

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

Vital Menü

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

Zwischengang

*Getrüffelte Blumenkohlschaumsuppe
mit Cachstatar*

*Doradenfilet auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln*

Himmlisches von Waldbeeren

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

Vegetarisches Menü

*Gebackener Ziegenkäse an
Mango- Chutney auf dreierlei Linsensalat*

Zwischengang

Getrüffelte Blumenkohlschaumsuppe

*Waldpilzcrepinette mit Büffelmozzarella
gratiniert und Petersilienschaum*

*Schoko- Passionsfrucht- Törtchen mit
Ingwerkirschen und Blaubeerparfait*

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

Unsere Weinempfehlung

*Grauburgunder "traditionell"
Norbert Helde, Baden 2015
Duftkomposition von Nüssen und Blütenhonig,
mit milder Säure*

€ 29.50

Pinotage

*Spice Route, Western Cape 2015
Am Gaumen wilde Aromen von Himbeere,
Kirsche, süße Banane und Gewürze*

€ 35.00

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

Vorspeisen

<i>Gebackener Ziegenkäse an Mango- Chutney</i> <i>auf dreierlei Cinsensalat</i>	13.80
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelcrème</i> <i>und gehobeltem Sommertrüffel</i>	14.90
<i>Variation von jungen Möhren mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	14.90
<i>Chili- Garnelenspieß auf lauwarmem asiatischem Salat</i> <i>mit Koriander</i>	13.20
<i>Gemischte Vorspeisen</i> <i>aus Vitello tonnato, Bruschetta, italienischer Salami und mariniertem Gemüse</i>	13.50
<i>Marinierte Flusskrebse mit Avocadowürfeln,</i> <i>Tomatengelee und Rucola</i>	14.50
<i>Hauchdünne Witthüs- Pizza asiatischer Art</i> <i>mit Tandoori- Perlhuhnstreifen</i>	10.80
<i>Bunter Vitalsalat mit Himbeer- Honig- Dressing,</i> <i>Sonnenblumenkernen, Äpfeln und Nüssen</i>	7.80

Suppen

<i>Getrüffelte Blumenkohlschaumsuppe mit Cachstatar</i>	8.20
<i>Pfifferlingsessenz mit Kräuter- Gnocchiette</i>	8.90

Nudelgerichte

<i>Tagliatelle mit Kalbsfiletspitzen, Wokgemüse</i> <i>und Kokos- Chiligemüse</i>	16.50
<i>Artischocken-Risotto mit Kalbsfiletspitzen</i> <i>und Pinienkernen</i>	17.80
<i>Papardelle mit Cachs, Zuckerschoten und Basilikumsauce</i>	17.50

Hauptgerichte

Fleisch

<i>Cammrücken mit Kräuter- Honig gratiniert, an sommerlichem Gemüsetörtchen und Cavendeljus</i>	28.00
<i>Kalbsfilet unter der Limonenpfefferkruste mit Kerbelmöhren, getrüffeltem Püree und Schalotten- Chutney</i>	26.50
<i>Barbarie- Entenbrust an Rahmkohlrabi und Süßkartoffelpüree</i>	24.80
<i>Feine Kalbsleber an Apfel- Kartoffelstampf und geschmortem Chicorée</i>	24.00

Fisch

<i>Doradenfilet auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln</i>	25.00
<i>Dreierlei Edelfische auf Pfifferlingsrisotto mit Fenchelconfit und Krustentierschaum</i>	27.00

Vegetarisch

<i>Waldpilzcrepinette mit Büffelmozzarella gratiniert und Petersilienschaum</i>	18.50
---	-------

Dessert

<i>Schoko- Passionsfrucht- Törtchen mit Ingwerkirschen und Blaubeerparfait</i>	8.80
<i>Himmlisches von Waldbeeren</i>	8.90
<i>Rosmarin Crème brûlée mit Weinbergpfirsich- Sorbet</i>	8.50