



Sehr geehrter Gast!
Wir heißen Sie
in unseren Restaurants
recht herzlich willkommen.

Wittekinstube.

Lassen Sie sich
von unserem Service- und Küchenteam
mit hausgemachten Spezialitäten der Saison verwöhnen.

Sollten Sie in unserem Speisenangebot nicht das Richtige finden, sind wir gerne bereit Ihre Wünsche zu berücksichtigen, sofern uns dies möglich ist.
Oder fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

Wir möchten dazu beitragen, dass Sie sich bei Ihrem Aufenthalt in unserem Haus rundherum wohl fühlen und bedanken uns für Ihren Besuch.

Ihr Team vom Parkhotel Wittekindshof

Unsere Servicezeiten:

Restaurant „WIDU“

	Mo. – Fr.	Samstag	Sonntag
Frühstück Breakfast	6.30 – 10.30 Uhr 6.30 – 10.30 am	6.30 – 10.30 Uhr 6.30 – 10.30 am	7.00 – 11.00 Uhr 7.00 – 11.00 am
Mittagessen Lunch	12.00 – 14.30 Uhr 12.00 – 14.30 pm	nicht geöffnet closed	12.00 – 14.30 Uhr 12.00 – 14.30 pm
Abendessen Dinner	18.00 – 22.30 Uhr 18.00 – 22.30 pm	18.00 – 22.30 Uhr 18.00 – 22.30 pm	nicht geöffnet closed

Restaurant „Wittekinstube“

Geöffnet:	11.00 – 0.30	11.00 – 0.30	11.00 – 23.30
Mittagessen	12.00 – 14.30	12.00 – 14.30	12.00 – 14.30
Kleine Gerichte	14.30 – 18.00	14.30 – 18.00	14.30 – 18.00
Abendessen	18.00 – 22.00	18.00 – 22.00	18.00 – 22.00
Kleine Gerichte	22.00 – 23.00	22.00 – 23.00	22.00 – 23.00

„Widu“ ist der Titel einer Geschichte von Hermann Löns aus dem Jahr 1917,
in der ein junger Hund vor dem Ertrinken gerettet wird.
Auf die Frage seines jugendlichen Retters „Wie soll er heißen?“ antwortet der Jagdaufseher: „
Wie du.“ Fortan heißt der Hund Widu und wird ein ausgezeichnete Jagdhund.
Er rettet mit seiner Tapferkeit sogar Kinder und wird am Ende der Geschichte bei einer
Hofjagd von einem wütenden Eber tödlich verwundet.
Ein Prinz der Jagdgesellschaft lässt ihm mit den Worten „so ein edler Hund, aber auch so ein
edler Tod!“ einen Gedenkstein setzen mit Jahr und Tag der Jagd und darüber das Wort: Widu.

Unsere Aperitifempfehlung



Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft, Holunderblütensirup,
Sekt und Limette

Glas 0,15 l | € 6,50

Unsere Weinempfehlung



2015 La Lepre
Ticino DOC Bianco di Merlot
Ascona / Locarno

Glas 0,15 l | € 5,00
Flasche 0,75 l | € 24,50

Alpenländische Leckereien

Salzkuchen

Salzkuchen wahlweise belegt mit Schinken¹,
Käse oder Zwiebelmett¹ € 3,90
Salzkuchen –special local roll- plated to our choice with ham, cheese,
or minced meat

.... Deftiges

Käsespätzle | Röstzwiebeln | Landbrot | Schmalz € 14,50
Cheesenoodles | roasted onions | bread | lard
* * * *

Dorschfilet | Zitrone | Petersilienkartoffeln | Salat € 16,50
Loin of cod fish | lemon | parsley potatoes | salad
* * * *

Schweinefilet | Hövels | Perlzwiebeln | Paprika |
Süßkartoffeln € 18,50
Fillet of pork | hövels beer | pearl onion | pepper | sweet potatoes
* * * *

Zwiebelrostbraten^{2,8} | Röstkartoffeln¹ | Speckbohnen¹ € 18,50
beefsteak with fried onions | roasted potatoes | bacon beans
* * * *

Hütten Cordon Bleu von Schwein¹ | Kräuterdrillinge | Salat € 18,50
Cord bleu made of pork- meat | roasted herb potatoes | leaf salad

Dieses Gericht bieten wir auch vom Kalb an. € 22,50
Cord bleu made of veal| roasted herb potatoes | salad

Für die Steakfreunde bieten wir:

Geschmacksintensives Ribeye-Steak mit Kräuterbutter*

(Das Rindfleisch mit dem typischen Fettsäuregehalt, welches ihm Saft und Würze gibt)

250 gr. (Rohgewicht) € 25,50

[Ribeye- steak with homemade herb butter](#)

Filet vom Black Angus Rind

(Die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen sanften Geschmack)

200 gr. (Rohgewicht) € 34,50

250 gr. (Rohgewicht) € 41,00

300 gr. (Rohgewicht) € 46,00

[Tenderloin steak from black angus](#)

Scharf angebratene Kalbmedaillons

mit mediterranen Kräutern mariniert

€ 24,50

[fried medaillons of veal marinade with mediterranean herbs](#)

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen 2 Beilagen, bitte stellen Sie sich diese ganz nach Ihren Wünschen zusammen

[Please choose your 2 side dishes:](#)

Portion	Pommes frites	french-fries	
Portion	Gratin-Kartoffeln	potato gratin	
Portion	Ofenkartoffel mit Kräuterquark	baked jacket potatoes	
Portion	Blattsalate in Hausdressing	leaf salad	
Portion	Tagesgemüse	vegetables of the day	
Portion	Sauce Béarnaise	bèarnaise sauce	à € 3,00
Portion	Pfeffersauce	pepper sauce	à € 3,00

* alle mit Sternchen versehenen Speisen sind besonders für den „eiligen“ Gast geeignet!!!

* if you are in a hurry we especially recommend dishes with asterisks

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Prices includes VAT and service

-

Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Zusatzstoff-Kennzeichnung

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Süßungsmittel Saccharin
- 4) geschwefelt
- 5) geschwärzt
- 6) gewachst
- 7) mit Geschmacksverstärkern
- 8) enthält Sulfite