



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.

Feine Köstlichkeiten zum Einstimmen

Starters Appetizers

Vitello „WiDu“

Sous-vide gegartes Kalb | gebeizter Thunfisch | gebackene Kapernbeeren |
krosser Rucola

€ 16,50

Sous-vide cooked veal | pickled tuna | baked caper berries | crispy rucola

* * * *

Wildschwein Praline | Preiselbeer Schalotten Konfit |
Kartoffel-Steckrüben-Mousse | marinierte Wildkräuter

€ 14,50

*Wild boar confection | cranberry-shallots-confit | mash of potato and rutabaga |
marinated wild herbs*

* * * *

Aus unserem Suppentopf

Soups

Tobinambursüppchen | Grantapfel Wolke | Waldpilz-Ravioli

€ 8,50

Sunchoke soup | pomegranate foam | mushroom ravioli

* * * *

Wildkraftbrühe | Gemüsestreifen | Nudelsäckchen

€ 8,50

Broth of game | julienne vegetables | noodle sacs

* * * *

Salat

Salad

Gemischte Blattsalate | Rohkost | Hausdressing € 9,50

Mixed crispy leaf salad with raw food and house dressing

mit gebratenen Pilzen *with fried mushrooms* € 15,50

mit Hähnchenfiletstreifen *with stripes of chicken fillet* € 16,50

mit Rinderfiletstreifen *with stripes of beef fillet* € 19,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.

Unsere Highlights zum Genießen

main dishes

Gegrilltes Kalbsrückensteak | Pfefferrahmsauce | Speckböhnchen |
Röstkartoffeln

€ 26,50

Grilled veal steak | pepper cream sauce | beans with bacon | roasted potatoes

* * * *

Schwarzer Heilbutt „Finkenwerder-Art“ | mediterranem Blattspinat |
Dill-Kartoffeln

€ 24,50

Black halibut with bacon and onions | mediterranean spinach | dill potatoes

* * * *

Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste | Rosmarinjus |
Ratatouille | Erdapfel-Baumkuchen

€ 27,50

Roasted saddle of lamb | herb crust | rosemary jus | ratatouille | potato pyramid cake

* * * *

Gebratenes Dorschfilet | Zitronengrassauce | buntes Gemüse |
Kräuterdrillinge

€ 19,50

Fried cod fillet | lemongrass sauce | vegetables | herb baby potatoes

* * * *

Bergbauernsteak „WiDu“

Schweinerückensteak | Schmorzwiebeln | Bergkäse | Rösti |
marinierte Blattsalate

€ 24,50

Saddle of pork steak | braised onions | alpine cheese
fried grated potatoes | marinated leaf salad

* * * *

Wiener Schnitzel | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
steirisches Kürbiskernöl | Radieschen | Preiselbeere

€ 22,50

Wiener Schnitzel | homemade potato salad | pumpkin seed oil | radishes | cranberry

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis

€ 17,50

Vegan thai curry | vegetables | rice



Wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 21,50

To your choice with fried stripes of chicken fillet,

oder mit gebratenen Garnelen

€ 26,50

Or with fried prawns

* * * *

Dortmunder Currywurst mit Pommes Frites und Mayonnaise

€ 8,50

Local spicy curry sausage | French fries | mayonnaise

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.

Für die Steakfreunde bieten wir:
For the steak-friends we offer:

Geschmacksintensives Ribeye-Steak mit Kräuterbutter*

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

Ribeye- steak with homemade herb butter

250 gr. (Rohgewicht) € 27,50

Filet vom Black Angus Rind

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

Tenderloin steak from black angus beef

200 gr. (Rohgewicht) € 34,50

250 gr. (Rohgewicht) € 41,00

300 gr. (Rohgewicht) € 46,00

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

Für eine Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf,
berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

*For a portion of ketchup, mayonnaise or mustard,
we charge an extra of*

*** 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.
All prices are incl. Service and VAT.

Ein kleiner süßer Abschluss

Dessert

„Dreierlei Creme Brûlée“

Espresso | Passionsfrucht | Klassisch

€ 8,50

Crème brûlée | espresso | passion fruit |

* * * *

Eisbecher „WIDU“

Vanille | Walnuss | Schokolade | Obstsalat | Sahne

€ 7,50

Sundae “Widu”

Vanilla | walnut | chocolate | fresh fruit salad | whipped cream

* * * *

Sorbet Variation

€ 6,50

Assortment of different sorbet

* * * *

Dessertteller_s WIDU

€ 9,50

Assortment of different sweets of the house

* * * *

Käsespezialitäten | hausgebackenes Früchtebrot | Feigensenf

€ 12,50

Assortment of different cheese | bread | fig mustard

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.