



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 – 22.30	22.00 – 22.30	22.00 – 22.30

„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

Tartar von der Sauerländer Rauchforelle | gebratene Lachsforelle
hausgebeizter Lachs an Sommersalat in Himbeervinaigrette

€ 16,50

Tartar of regional smoked trout | fried salmon trout
pickled salmon with salad and raspberry vinaigrette

* * * *

Carpaccio vom Rinderfilet | knuspriger Rucola | Parmesancrostini

€ 16,50

Carpaccio of beef tenderloin | crispy arugula | parmesan crostini

* * * *

Aus unserem Suppentopf

Soups

Zweierlei Spargelcremesuppe | gebratene Jakobsmuschel

€ 9,50

Cream soup of asparagus | fried scallop

* * * *

Französische Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken

€ 7,50

French onion soup | backed with bread and cheese

* * * *

Salat

Salad

Gemischte Blattsalate | Rohkost | Hausdressing € 9,50

Mixed crispy leaf salad with raw food and house dressing

mit gebratenen Pilzen with fried mushrooms € 14,50

mit Hähnchenfiletstreifen with stripes of chicken fillet € 16,50

mit Rinderfiletstreifen with stripes of beef fillet € 19,50

mit gebratenen Riesengarnelen with fried king prawns € 22,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.



Wittekindstube.

Spargelangebot

In unserem Restaurant „WIDU“ und der „Wittekindstube“

Portion Stangenspargel (ca. 500 g ungeschält)
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
€ 18,00

Serving of whole asparagus with boiled new potatoes, melted butter or sauce
Hollandaise

Extras zum Spargel

Portion roher oder gekochter Schinken

Smoked or boildes ham

€ 6,50

Portion geräuchertes Lachsfilet

Smoked salmon fillet

€ 8,00

150g gebratenes Lachsfilet

150 gr roasted salmon fillet

€ 10,00

Wiener Schnitzel

veal cutlet

€ 12,00

150g Rinderfilet

150 gr. tenderloin steak

€ 18,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Prices includes VAT and service

Unsere Highlights zum Genießen

main dishes

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

€ 22,50

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

* * * *

Gefülltes Kalbsschnitzel | Cordon Bleu | Petersilienkartoffeln
Salatherzen | Schmanddressing

€ 26,50

"Schnitzel" of veal filled | cordon bleu | dill potatoes | salad with sour cream

* * * *

Maispoulardenbrust | Linsencurry | gegrillte Ananas

€ 26,50

Corn poulard | lens curry | grilled pineapple

* * * *

Rosa gebratener Lammrücken | Kräuterkruste | Rosmarinjus |
Ratatouille | Gnocchi

€ 28,50

Roasted saddle of lamb | herb crust | rosemary jus | ratatouille | gnocchi

* * * *

Gebratenes Dorschfilet | Zitronengrassauce |
buntes Gemüse | Kräuterdrillinge

€ 19,50

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

* * * *

Seeteufel | Risotto | grüner Spargel | confierte Tomaten

€ 29,50

Sea devil fish | risotto | green asparagus | confider tomatoes

* * * *

Wokgemüse | gebratene Nudeln | Teriyaki

€ 16,50

Wok vegetables | fried noodles | teriyaki

Wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 21,50

To your choice with fried stripes of chicken fillet,

oder mit gebratenen Riesengarnelen

€ 26,50

Or with fried king prawns

* * * *

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

Frische Beeren | Limoncello | Mascarponeeis

€ 6,50

Fresh berry | limoncello | ice cream of mascarpone

* * * *

Eisbecher „WIDU“

Vanille | Walnuss | Schokolade | Obstsalat | Sahne

€ 7,50

Sundae "Widu"

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

* * * *

Sorbet Variation

€ 7,50

Assortment of different sorbet

* * * *

Dessertteller₈ WIDU

€ 10,50

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.