



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



- Wir nehmen die aktuelle Lage sehr Ernst,
gehen aber fürsorglich damit um.**
- * Mindestens 2 Meter Abstand / Distanz zwischen den Tischen.**
 - * Ausreichend Desinfektionsmittel zur Verfügung**
 - * Geschulte Mitarbeiter**
 - * Lächeln statt Hände schütteln**

**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 geänderten 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
Küche Service	12.00 – 20.30 Uhr 12.00 – 21.30 Uhr	12.00 – 20.30 12.00 – 21.30	12.00 – 20.30 Uhr 12.00 – 21.30 Uhr

Restaurant „Wittekindstube“

Geöffnet:	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Mittagessen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
Abendessen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen

*„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

Scheiben vom Räucherlachs an Kräuter-Schmand, an marinierten
Blattsalaten und goldgelben Reibekuchen

€ 14,50

*Smoked salmon with small potato pancake
and wild herbs with salat and vinaigrette*

* * * *

Salat Caprese von Strauchtomaten und Büffelmozzarella in Basilikum Pesto

€ 9,50

Salad caprese with tomatoes, buffalo mozzarella with basil pesto

* * * *

Aus unserem Suppentopf
Soups

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit Südtiroler Schinken

€ 7,50

Cream soup of parsley root with south-tyrol ham

* * * *

Wildkraftbrühe mit kleinen Maultaschen und Wurzelgemüse

€ 8,50

Wild force broth with small pastry and root vegetable

* * * *

Salat
Salad

Gemischte Blattsalate | Rohkost | Hausdressing € 9,50

Mixed crispy leaf salad with raw food and house dressing

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

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices are incl. Service and VAT.

Unsere Highlights zum Genießen

main dishes

Wiener Schnitzel | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
steirisches Kürbiskernöl | Radieschen | Preiselbeere
€ 24,50

Auch als halbe Portion erhältlich
€ 18,50

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

Gegrilltes Roastbeef | Rotwein-Schalottensauce | Röstzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln
€ 28,50

Grilled roast beef with redwine-onionsauce with fried potatoes
and beans with bacon
* * * *

Wildragout aus eigener Jagd an Butterspätzle
und Brokkoliröschen dazu Preiselbeeren
€ 21,50

Game stew with spätzle and broccoli
* * * *

Duo von Winterkabeljau und Jakobsmuschel auf Salat von Chorizo
Mango und roten Linsen mit Limonen-Espuma
€ 26,50

Codfish | scallop | salad with chorizo, mango and red lens
with lemon-foam

Dortmunder Currywurst" mit Pommes Frites und Mayonnaise
€ 9,50

"Dortmunder Currywurst" (curried sausage) with French fries and mayonnaise

* * * *

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis
€ 17,50

Vegan thai curry | vegetables | rice



Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices are incl. Service and VAT.

Ein kleiner süßer Abschluss

Dessert

* * * *

Eisbecher „WIDU“

Vanille | Walnuss | Schokolade | kandierte Nüsse
Schokoladensauce | Sahne

€ 8,50

Sundae "Widu"

Vanilla | walnut | chocolate | candied nuts | chocolatesauce | whipped cream

* * * *

Mascarponeeis an marinierten Beeren und Limoncelloschaum

€ 11,50

Mascarpone-ice cream with marinated berries with limoncello foam

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.