



Liebe Gäste! Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Unsere Servicezeiten: **Restaurant „WIDU“**

Mo. – Sa. 12.00-14.00 Uhr / 18.00-21.30 Uhr

Sonn- und Feiertags 12.00-14.00 Uhr / 18.00-20.30 Uhr

Zimmerservice: Bitte wählen Sie / Please dial 290

Vorspeisen / Starters

Lachs Tatar an kleinen Reibekuchen und Kräuterschmand
dazu marinierte Blattsalate in Honig-Senf-Vinaigrette

€ 16,50

Tatar of salmon with small potato pancakes and herbal sauce
served with salad in honey-mustard vinaigrette

Gebackener Hokkaido Kürbis auf Limetten-Frischkäsecreme
mit Wildkräutern in Balsamico-Vinaigrette

€ 14,50

Baked Hokkaido pumpkin with lime-cream cheese
and wild herbal in balsamic-vinaigrette

Aus dem Suppentopf / Soups

Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse und kleinen Maultaschen € 9,50

Goose force broth with vegetables and filled pasta cases

Hokkaido Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

€ 8,50

Hokkaido pumpkin soup with roasted cores and pumpkin seed oil

Ruhrpottküche

Dortmunder Salzkuchen wahlweise belegt mit
Gouda, Kochschinken oder Mett und Zwiebeln

€ 3,90

Salzkuchen –special local roll- plated to your choice with ham, cheese, or minced
meat

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



“Dortmunder Currywurst”, Pommes Frites und Mayonnaise

€ 9,50

“Dortmunder Currywurst” with French fries and mayonnaise

Dortmunder „Krüstchen“

Wiener Schnitzel auf Toast mit Spiegelei
und marinierten Blattsalaten

€ 20,50

Wiener Schnitzel on toast with fried egg and salad

Sauerbraten von der Damwildkeule aus der Region
mit Apfelrotkohl und kleinen Knödeln

€ 22,50

“Sauerbraten” of fallow deer with red cabbage and small dumplings

Salat / Salad

Herbstliche Blattsalate | Rohkost | Hausdressing **oder**

Kräutervinaigrette € 11,50

Mixed crispy leaf salad in house dressing or herbage vinaigrette

Wahlweise mit gebratenen Pilzen € 16,50

optional with mushrooms

Hähnchenbrustfilet € 17,50

with chicken breast

mit gebratenen Rinderfiletspitzen/Garnelen € 20,00 / € 22,00

with stripes of beef fillet or fried king prawns



Vegan (oder auch nicht!) Vegan

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis € 18,50

Vegan thai curry | vegetables | rice

Wahlweise / optional

mit gebratenen Hähnchenbrustfilet oder Garnelen € 24,50 / € 26,50

with fried chicken breast or fried king prawns



Fleisch / meat

„Unser Wiener Schnitzel“

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

€ 24,50 Auch als halbe Portion erhältlich € 18,50

Optional to choose half portion Wiener Schnitzel | homemade potato salad |
pumpkin seed oil | radishes | cranberry

Entrecote Rib-Eye Steak vom Black-Angus Rind an Kräuterbutter mit
2 Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kartoffelgratin

RibEye-steak with herbage butter, to choose 2 orders: fried potatoes, french fries,
salad, vegetables or potato gratin

200 gr. (Rohgewicht)	€ 29,50
250 gr. (Rohgewicht)	€ 33,50
300 gr. (Rohgewicht)	€ 37,50

Filet vom Black Angus Rind an Pfefferrahmsauce,
mit 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kartoffelgratin

Tenderloin steak from black angus beef, peppersauce,
to choose 2 orders: french fries, salad, vegetables, fried potatoes
or potato gratin

200 gr. (Rohgewicht)	€ 34,50
250 gr. (Rohgewicht)	€ 41,00
300 gr. (Rohgewicht)	€ 46,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Honig-Pfeffersauce
auf Karotten-Spitzkohl, dazu Rote Bete Gnocchi € 26,50

Roasted "Barbarie" canard breast with honey-pepper-sauce
with carrot-Cabbage-vegetables and beetroot gnocchi

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Fisch / fish

Gebratenes Dorschfilet auf Rahmwirsing
dazu gebratene Kräuterdrillinge € 21,50

Fried cod fillet | creamed cabbage and fried potatoes

Seeteufel Medaillons auf Kartoffel-Gemüse-Julienne
in Zitronengrass-Sud € 24,50

Fried Filet of Turbot with potato-vegetable-julienne
served with lemongrass sauce

Gegrillte Riesengarnelen auf Bandnudeln in Basilikumöl
mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Rucola

€ 26,50

Grilled King prawns with tagliatelle in basil oil with roasted pine nuts,
cherry tomatoes and arugula

Dessert / dessert

Lauwarmes Schokoladen Souffle an Tonkabohnen Eis
begleitet von marinierter Orange

€ 11,50

Souffle of chocolate with tonka bean ice cream
and marinated orange

Variation von herbstlichen Sorbets
Bratapfel / Mandarine / Pflaume € 9,50

Variation of autumnal sorbets
Baked apple, tangerine, plum

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT.

Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch eingesehen werden!