

Wintergarten GASTSTÄTTE

„... ein Ort der gepflegten Gastlichkeit“

Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Hause.

Unsere Gaststätte wird seit drei Generationen als Familienbetrieb geführt, dabei war und ist es unser oberstes Ziel, dass Sie sich bei uns zu Hause fühlen.

Wenn Sie ein Fest feiern möchten, bei uns im Haus oder Außer Haus, beraten wir Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem traditionsreichen Hause.

Ihre Familie Witzens

Wir empfehlen:

- ◆ unseren gemütlichen Saal bis 65 Personen für Feierlichkeiten jeder Art
- ◆ den großen Biergarten mit Getränkeausschank und Kinderspielplatz
- ◆ den täglich wechselnden Mittagstisch (Montag bis Freitag)
- ◆ den Sonntag Mittagstisch
- ◆ unseren „Außer Haus Service“ ab 10 Personen
- ◆ die Abendkarte von Montag bis Sonntag
- ◆ unser Hotel-Gästehaus am „Wintergarten“ mit 43 Betten

Für Kinder bieten wir Ihnen unseren großen Garten mit Kinderspielplatz an.
Bei schlechtem Wetter fragen Sie nach Stiften und Papier.
Auch kleines Spielzeug ist vorhanden.

Viele unserer Gerichte können auch als kleine Portion (Seniorenteller) zubereitet werden.

Bitte fragen Sie die Bedienung.



Hausgemachte Suppen

Münsterländer Rindfleischsuppe ^{a,i} mit Einlage ^{a,c,g}	5,20 €
Tomatencremesuppe ^{a,g,i} mit Sahnehaube	5,20 €
Zwiebelsuppe ^{a,f,i} mit Croutons ^a und Käse ^{2),g} gratiniert	5,20 €

Knackig frische Salatteller

Bunter Salatteller der Saison, dazu gebratene Putenbruststreifen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	13,20 €
Bunter Salatteller der Saison, mariniert mit Balsamicovinaigrette ^{3),j} , dazu Schafskäse ^g und Oliven ¹⁾	12,20 €
Bunter Salatteller der Saison, serviert mit gebratenen Roastbeefstreifen, gerösteten Pinienkernen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j} ,	16,80 €
Bunter Salatteller der Saison, serviert mit in Pesto ^{g,h} gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	13,20 €
Bunter Salatteller der Saison mit gebratenem Doradenfilet mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	15,20 €

Zu allen Salaten servieren wir Hausbrot^a

Wahlweise servieren wir zu Ihrem Salat:
Sahnedressing^{a,g,i,j}, Weißer Balsamicovinaigrette^{3),j}
oder Cocktaildressing^{6),a,g,j}.

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Schweineschnitzel ^{a,c,g} oder Putenschnitzel ^{a,c,g} Wiener Art	9,80 €
Schweineschnitzel serviert mit Zigeuner Sauce ^{6),a,c,g} , oder Champignonrahmsauce ^{a,g} , oder mit Röstzwiebeln	11,80 €
Schweinerückensteak ^a mit Pfifferlingen ⁶⁾ und Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	14,80 €
„Westfalenschnitzel“ ^{a,c,g} mit gebratenem Bauch ^{5,1)} und Käse ^{2),g} überbacken	14,80 €
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons an einer Pfefferrahmsauce ^{a,g}	16,80 €
Gebratenes Schweinefilet ^a , gefüllt mit rohem Schinken ^{5,1)} , Mozzarella ^{2),g} & gerösteten Pinienkernen auf Champignonrahmsauce ^{a,g}	18,80 €
„Westfalenspieß“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel ^{5,1)} , am Spieß gebraten und mit Käse ^{2),g} gratiniert, auf Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	18,20 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Hähnchenschnitzel „Melba“ ^{a,c,g} mit Pfirsichen, Ananas und Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}	13,20 €
Hähnchenbrustfilet in Pestomarinade ^{a,c,g,h} an Tomatensauce ^{a,g,i} , serviert auf Paprika-Zucchini-Gemüse	14,80 €
Putenschnitzel ^{a,c,g} mit Brokkoliröschen und Käsesauce ^{a,g}	13,20 €

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Rumpsteak mit Kräuterbutter ^g	18,80 €
Rumpsteak „Madagaskar“ an einer Pfefferrahmsauce ^{a,g}	20,80 €
oder wahlweise Champignonrahmsauce	20,80 €
„Holzfäller“, Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Kräuterbutter ^g	22,80 €
Rumpsteak auf Gorgonzolasauce ^{a,g} mit frischen Champignons und Gambas ^b	23,80 €
„Kräutergarten“, Rumpsteak mit Pfifferlingen ⁶⁾ und Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	23,80 €
„Tafelspitz“, gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce ^{1,2),a,c,f,g,i,j} , dazu Cornichons und Silberzwiebeln	12,80 €

Köstlichkeiten aus dem Meer

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Paniertes Rotbarschfilet ^a mit Remouladensauce ^{1,2),a,c,f,g,i,j}	14,80 €
Gebratenes Doradenfilet ^a & Gambas ^b serviert mit mediterranem Gemüse auf Tomatensauce ^{a,g}	18,80 €
Gebratenes Lachsfilet ^a mit Brokkoliröschen auf Senf-Dill-Sauce ^{a,g,j}	18,80 €
Gebratenes Zanderfilet ^a auf Lauchgemüse mit Krabbensauce ^{a,b,g,i}	18,80 €

Beilagen

Pommes-frites	2,50 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{5,1)}	2,80 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme ^{g,j}	3,60 €
Röstitaler ²⁾	2,50 €
Kroketten ^{2),a,c}	2,50 €
Reis oder Bandnudeln	2,50 €
Gemischter Salatteller mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	3,90 €
Blattsalat mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	3,00 €
Saucen	2,00 €

Pastagerichte

Geschwenkte Bandnudeln ^{a,c} mit gebratenen Lachsfilet ^a und Gambas in Senf-Dill-Sauce ^{a,g,j} mit Zucchini und Kirschtomaten, Parmesan	16,80 €
Bandnudeln ^{a,c} in Champignonrahmsauce ^{a,g} mit zwei Schweinefiletmedaillons, Parmesan	17,80 €
Bandnudeln ^{a,c} in Käsesauce ^{a,g} geschwenkt, mit einem kleinen Hähnchenbrustfilet, serviert mit Brokkoliröschen, Parmesan	15,20 €

Vegetarische Gerichte

„Gebackener Camembert“ ^{a,g} mit einer Salatbeilage mit Sahnedressing ^{a,g,i,j} , Hausbrot ^a , Butter ^g und Preiselbeeren	9,20 €
Folienkartoffel mit Champignons und Tomaten, mit Käse ^{2),g} gratiniert, dazu Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i} und Kartoffelcreme ^{g,j}	9,20 €
Pasta in Kirsch-Tomaten-Sauce ^{a,g} , mit Zucchinistreifen gratiniert mit Mozzarella und Gouda	10,80 €

Tellergerichte

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Sahnesauce, dazu Röstkartoffeln ^{5,1)}	12,20 €
„Krüstchen“ Kleines Schnitzel ^{a,c,g} mit frischen Champignons und einem Spiegelei, dazu eine Salatgarnitur mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	15,80 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen ^a an einem bunten Salatbouquet mit Sahnedressing ^{a,g,i,j} , serviert mit Folienkartoffel und Kartoffelcreme ^{g,j}	15,20 €
Schweinefiletspitzen in Süßer-Senf-Pfeffersauce ^{a,g} , serviert mit frischen Champignons, dazu Kroketten ^{a,c} und ein gemischter Salatteller mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	18,20 €
„Herrentoast“ kleines Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i} , dazu eine Salatbeilage mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	19,80 €

Kinderteller

„Pinocchio“ Hähnchennuggets ^{a,c,g} mit Pommes-frites und Apfelmus	6,50 €
„Mickey Maus“ kleines Schnitzel ^{a,c,g} mit Pommes-frites und Apfelmus	6,50 €
„Pumuckl“ Nudeln mit Tomatensauce ^{a,g}	5,20 €
Teller Pommes-frites	3,50 €
Räuberteller (Du isst bei deinen Eltern mit)	0,00 €

Dessertvariationen

Gemischtes Eis ^{2),a,g}	3,30 €
Gemischtes Eis ^{2),a,g} mit Sahne	4,30 €
„Walnussbecher“ ^{2),a,g} Walnusseiscreme mit Eierlikör und Schlagsahne	6,20 €
„Amarenabecher“ Vanilleeiscreme ^{2),a,g} mit Amarenakirschen ²⁾⁶⁾ und Schlagsahne	6,20 €
„Cup Dänemark“ ^{2),a,g} , Vanilleeiscreme mit Schokoladensauce und Sahne	6,20 €
Vanilleeiscreme ^{2),a,g} auf „Rote Grütze“ mit Sahne	6,20 €
Vanilleeiscreme ^{2),a,g} mit heißen Kirschen	6,20 €
Krokantbecher Vanilleeiscreme ^{2),a,g,h} mit Krokant, Eierlikör und Sahne	6,20 €
Kindereis ^{2),a,g} (2 Kugeln nach Wahl)	2,20 €
Herrencreme (auf Nachfrage)	5,00 €
Herrencremeparfait auf Himbeeren mit Sahne	6,20 €

Zeichenerklärung:

- ¹⁾ mit Konservierungstoff
- ²⁾ mit Farbstoff
- ³⁾ geschwefelt

- ⁴⁾ geschwärzt
- ⁵⁾ mit Antioxidationsmittel
- ⁶⁾ mit Süßungsmittel

- ⁷⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁸⁾ mit Geschmacksverstärker
- ⁹⁾ mit Phosphat

Allergenkennzeichnung:

- ^{a)} enthält **Gluten**
- ^{b)} enthält **Krebstiere**
- ^{c)} enthält **Eier**
- ^{d)} enthält **Fische**
- ^{e)} enthält **Erdnüsse**

- ^{f)} enthält **Sojabohnen**
- ^{g)} enthält **Milch**
- ^{h)} enthält **Schalenfrüchte**
- ⁱ⁾ enthält **Sellerie**
- ^{j)} enthält **Senf**

- ^{k)} enthält **Sesamsamen**
- ^{l)} enthält **Schwefeldioxid**
- ^{m)} enthält **Lupine**
- ⁿ⁾ enthält **Weichtiere**



Sekt

Sekt Schloss Trier, Jahrgangssekt, trocken
Layat Champanger- und Sekt Vertriebs GmbH, Trier

Piccolo 0.20l ³⁾	4,80 €
Flasche 0.75l ³⁾	17,20 €

Weißweine

Riesling ³⁾ Q.b.A., trocken

Großkarlbach/ Weinstrasse, Weingut Krück, Pfalz 0,25l	4,80 €
--	--------

Grauer Burgunder ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel 0,25l	5,60 €
---	--------

Scheurebe³⁾, Q.b.A., halbtrocken

Großkarlbach/ Weinstrasse, Weingut Krück, Pfalz 0,25l	4,80 €
--	--------

Bacchus & Müller-Thurgau³⁾, Q.b.A., lieblich

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel 0,25l	4,80 €
---	--------

Roséweine

Rosé ³⁾, Q.b.A., halbtrocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel, 0,25l	4,80 €
--	--------

Rotweine

Dornfelder ³⁾, Q.b.A., trocken

Großkarlbach/ Weinstrasse, Weingut Krück, Pfalz 0,25l	5,60 €
--	--------

Blauer Spätburgunder ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel, 0,25l	5,60 €
--	--------

Getränkekarte

Bitburger Pils ^a	0,3 l	2,85 Euro	
Diebels Alt ^a	0,3 l	2,85 Euro	
Feldschlösschen Malz ^a	0,3 l	2,85 Euro	
Bitburger- oder Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	2,85 Euro	
Erdinger Weizen ^a	0,5 l	4,75 Euro	
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^a	0,5 l	4,75 Euro	
Soft Drinks / Säfte			
Coca Cola ¹⁾²⁾	0,3 l	2,85 Euro	
Coca Cola light ¹⁾²⁾⁶⁾ /Coca Cola Zero ¹⁾²⁾⁶⁾	0,3 l	2,85 Euro	
Fanta ^{1)2) 7)}	0,3 l	2,85 Euro	
Sprite ¹⁾²⁾	0,3 l	2,85 Euro	
Tönissteiner Quelle Medium	0,25 l	2,40 Euro	
Tönissteiner Quelle Classic	0,3 l	2,85 Euro	
Tönissteiner Quelle Naturelle	0,25 l	2,40 Euro	
Schweppes Bitter Lemon ¹⁾²⁾	0,2 l	2,40 Euro	
VaNa Apfelsaft	0,3 l	3,30 Euro	
VaNa Orangensaft	0,3 l	3,30 Euro	
VaNa Apfelschorle	0,3 l	2,85 Euro	
Aperitif			
Sandemann Sherry ³⁾	0,05 l	3,20 Euro	
Pernod	0,02 l	2,50 Euro	
Vermuth - Martini Bianco ³⁾	0,05 l	3,20 Euro	
Liköre			
Geuting Anis ²⁾	0,02 l	1,60 Euro	
Geuting Red Kiss Kirschlikör ²⁾	0,02 l	1,60 Euro	
Vanille Likör	0,02 l	1,60 Euro	
Baileys	0,02 l	2,90 Euro	
Sambuca	0,02 l	2,10 Euro	
Southern Comfort ²⁾	0,02 l	2,90 Euro	
Bitters			
Sasse Sechser	0,02 l	2,50 Euro	
Jägermeister	0,02 l	2,50 Euro	
Fernet Branca	0,02 l	2,50 Euro	
Fernet Branca Menta	0,02 l	2,50 Euro	
Kümmeling	0,02 l	2,50 Euro	
Underberg	0,02 l	2,50 Euro	
Ramazotti	0,02 l	2,50 Euro	
Korn / Wodka			
Geuting Korn	0,02 l	1,60 Euro	
Geuting Wacholder	0,02 l	1,60 Euro	
Wodka	0,02 l	2,50 Euro	
Obstbrände			
Obstler	0,02 l	2,50 Euro	
Williamsbirnenbrand	0,02 l	2,50 Euro	
Calvados	0,02 l	2,90 Euro	
Grappa	0,02 l	2,90 Euro	
Aquavit			
Malteser	0,02 l	2,50 Euro	
Jubiläums Aquavit	0,02 l	2,90 Euro	
Linie Aquavit	0,02 l	2,90 Euro	
Rum			
Barcardi Rum	0,02 l	2,50 Euro	
Weinbrand / Cognac			
Mariacron	0,02 l	2,50 Euro	
Asbach Uralt	0,02 l	2,50 Euro	
Metaxa 5 Sterne ²⁾	0,02 l	2,90 Euro	
Hennessy ²⁾	0,02 l	3,40 Euro	
Remy Martin VSOP	0,02 l	4,20 Euro	
Scotch / American Bourbon Whiskey / Malt Whisky			
Johnnie Walker Red Label ²⁾	0,04 l	5,40 Euro	
Jim Beam ²⁾ Jack, Daniels ²⁾	0,04 l	5,40 Euro	
Tullamore Dew ²⁾	0,04 l	5,40 Euro	
Kaffee & Teespezialitäten			
Tasse Kaffee	2,10 €	Glas Kamillentee	2,10 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,10 €	Glas Hagebuttentee	2,10 €
Kännchen Kaffee	4,00 €	Glas Klassik -Schwarzer Tee	2,10 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,00 €	Glas Früchtetee	2,10 €
Cappuccino ⁹ mit Milchschaum	2,80 €	Glas Pfefferminztee	2,10 €
Espresso	2,10 €	Glas Grüner Tee	2,10 €
Latte Macchiato ⁹	3,20 €	Glas Glühwein	3,20 €
Tasse heißer Kakao ⁹ mit Sahne	3,20 €	Glas heiße Zitrone	2,80 €