

GASTSTÄTTE *Wintergarten*

„... 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 - 20 % Rabatt) zubereitet werden.

Bitte fragen Sie die Bedienung.



Hausgemachte Suppen

Münsterländer Rindfleischsuppe Markklößchen Eierstich Blumenkohl	5,40 €
Tomatencremesuppe Sahne	5,40 €
Zwiebelsuppe mit Gouda gratinierte Croutons	5,40 €

Frische Salatteller

Bunter Salatteller der Saison gebratene Putenstreifen hausgemachtes Sahnedressing	13,80 €
Bunter Salatteller der Saison Hähnchenstreifen in Pestomarinade hausgemachtes Sahnedressing	13,80 €
Bunter Salatteller der Saison Vinaigrette Gambas im Kartoffelmantel Quarkdip	14,80 €
Bunter Salatteller der Saison Ricotta Feigen Pinienkerne und Oliven Kräutervinaigrette	12,40 €

Zu allen Salaten servieren wir Ciabatta Brot und Kräuterbutter

Wahlweise servieren wir zu Ihrem Salat unsere hausgemachten
Dressings:

Sahnedressing, Kräutervinaigrette oder Cocktaildressing

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Schweineschnitzel Wiener Art	10,20 €
Schweineschnitzel wahlweise mit Zigeunersauce Champignonrahmsauce Röstzwiebeln	12,20 €
Schweineschnitzel Parmesanhülle Tomaten-Chili-Sauce	13,80 €
Westfalenschnitzel Bacon gratiniert mit Gouda	14,80 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignons Pfefferrahmsauce	17,20 €
Schweinefiletmedaillons gegrilltes Gemüse Portweinsauce	17,20 €
Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit rohem Schinken, Ricotta, Pinienkerne Champignonrahmsauce	19,20 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Hähnchenbrustfilet Kartoffel-Estragon-Kruste Kräuterquarkdip	15,20 €
Hähnchenbrustfilet Pestomarinade Paprika- Zucchini-Gemüse Tomaten-Chili-Sauce	15,20 €
Putensteak Champignons gratiniert mit Camembert Cassissauce	15,20 €

Hauptgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Rumpsteak vom Angus Rind Kräuterbutter	19,80 €
Rumpsteak vom Angus Rind Pfefferrahmsauce	21,80 €
Rumpsteak vom Angus Rind Champignons Röstzwiebeln gratiniert mit Camembert	24,80 €
Argentinisches Rinderfilet Pfifferlinge Portweinsauce	30,80 €
Argentinisches Rinderfilet überbacken mit Ricotta und Feigen Cassissauce	30,80 €
Suppenfleisch Remouladensauce Cornichons & Silberzwiebeln	13,80 €

Fischgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Paniertes Rotbarschfilet Remouladensauce	15,20 €
Doradenfilet & Gambas gegrilltes Gemüse Tomaten-Chili-Sauce	19,80 €
Lachsfilet Pommery-Senf-Rahm Brokkoli	19,80 €
Zanderfilet gebraten in Oliven-Knoblauchöl Lauchgemüse Zitrone+Kräuterbutter	19,80 €

Beilagen

Pommes-frites	2,80 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme	3,60 €
Röstitaler	2,80 €
Kroketten	2,80 €
Tagliatelle (Bandnudeln)	2,80 €
Reis	2,80 €
Gemischter Salatteller mit Sahnedressing	3,90 €
Blattsalat mit Sahnedressing	3,00 €
Saucen	2,50 €

Pasta Gerichte

Tagliatelle gebratenes Lachsfilet & Gambas Pommery-Senf-Rahm gegrilltes Gemüse Parmesan	17,80 €
Tagliatelle Rinderfiletstreifen Champignonrahmsauce Parmesan	18,80 €
Tagliatelle Hähnchenburstfilet Pfifferlinge Portweinsauce Parmesan	16,80 €

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel überbacken mit Champignons, Tomaten und Gouda, Kartoffelcreme	10,80 €
Pasta Tomaten-Chili-Sauce mediterranes Gemüse	10,80 €
Reispfanne Champignons Sojasahne Gyrosstreifen (vegan)	12,80 €

Teller Gerichte

Norwegischer Räucherlachs 3 Kartoffelreibekuchen Kräuterdip Salatbeilage	12,80 €
„Krüstchen“ kleines Schweineschnitzel Champignons Spiegelei Salatbeilage	16,80 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen Folienkartoffeln Kartoffelcreme Salatbouquet	16,80 €
Schweinefiletspitzen Pommery-Senf-Rahm Champignons Kroketten gemischter Salat	18,80 €
„Herrentoast“ kleines Rumpsteak Zwiebeln & Champignons Cassissauce Salatbouquet	20,80 €
Rinderfiletwürfel Portweinsauce gegrilltes Gemüse & Champignons Röstkartoffeln Salatteller	23,80 €

Kinderteller

„Pinocchio“ Hähnchennuggets Pommes-frites Apfelmus	6,80 €
„Mickey Mouse“ kleines Schnitzel Pommes-frites Apfelmus	6,80 €
„Pumuckl“ Nudeln mit Tomatensauce	5,80 €
Teller Pommes-frites	3,50 €
Räuberteller (du isst bei deinen Eltern mit	0,00 €

Dessertvariationen

Herrencremeparfait Himbeeren Sahne	6,20 €
Herrencreme auf Nachfrage	5,00 €
Mascarponecreme Kirschen Crumble	6,20 €
Gemischtes Eis	3,30 €
Gemischtes Eis Sahne	4,30 €
„Walnussbecher“ Walnusseiscreme Eierlikör Sahne	6,20 €
„Amarenabecher“ Vanilleeiscreme Amarenakirschen Sahne	6,20 €
„Cup Dänemark“ Vanilleeiscreme Schokoladensauce Sahne	6,20 €
Vanilleeis heiße Sauerkirschen Sahne	6,20 €
Kindereis 2 Kugeln nach Wahl	2,20 €

Für Informationen bzgl. Kennzeichnung von Allergenen und
Zusatzstoffen haben wir für Sie eine separate Mappe erstellt. Bitte
fragen Sie unsere Bedienung

Sekt

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

Piccolo 0,2 l – 4,80 €
Flasche 0,75l – 17,20 €

Weißweine

Riesling Q.b.A., trocken
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25 l – 4,80 €

Grauer Burgunder, Q.b.Q., trocken
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25l – 5,60 €

Weißer Burgunder, Q.b.A., halbtrocken /
feinherb
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25 l – 4,80 €

Bacchus & Müller-Thurgau, Q.b.A., lieblich
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25 l – 4,80 €

Roséweine

Rosé, Q.b.A., halbtrocken
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25 l – 4,80 €

Rotweine

Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken
Kessler & Zink, Rheinhessen

0,25 l 5,60 €

Blauer Spätburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Franziskus-Hof, Lunguich-Mosel

0,25 l – 5,60 €

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
Erdinger Dunkel	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 Classic, Medium, Naturelle	0,25 l	2,40 Euro
Tönissteiner Quelle Classic	0,3 l	2,85 Euro
Schwepes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale ¹⁾²⁾	0,2 l	2,40 Euro
Apfelsaft	0,3 l	3,30 Euro
Orangensaft	0,3 l	3,30 Euro
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
Kümmerring	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 €
		Glas Grüner Tee	2,10 €
Espresso	2,10 €	Glas Glühwein	3,20 €
Latte Macchiato ⁹	3,20 €	Glas heiße Zitrone	2,80 €
Tasse heißer Kakao ⁹ mit Sahne	3,20 €		