

GASTSTÄTTE *Wintergarten*

„... ein Ort der gepflegten Gastlichkeit“

Verehrter 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 Getränkeauschank 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 -
5 Einzelzimmer & 19 Doppelzimmer

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	6,20 €
Tomatencremesuppe Sahne	6,20 €
Zwiebelsuppe mit Gouda gratinierte Croutons	6,20 €

Frische Salatteller

Bunter Salatteller der Saison gebratene Putenstreifen hausgemachtes Sahnedressing	14,80 €
Bunter Salatteller der Saison Hähnchenstreifen in Pestomarinade hausgemachtes Sahnedressing	14,80 €
Bunter Salatteller der Saison Vinaigrette Gambas Quarkdip	15,20 €
Bunter Salatteller der Saison Ricotta Feigen Pinienkerne und Oliven Kräutervinaigrette	13,40 €

Zu allen Salaten servieren wir Ciabatta Brot und Kräuterbutter

Wahlweise servieren wir zu Ihrem Salat unsere hausgemachten
Dressings:

Sahnedressing | Kräutervinaigrette | Cocktaildressing

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Schweineschnitzel Wiener Art	11,20 €
Schweineschnitzel wahlweise mit Zigeunersauce Champignonrahmsauce Röstzwiebeln	13,20 €
Schweineschnitzel Parmesanhülle Tomaten-Chili-Sauce	14,80 €
Westfalenschnitzel Bacon gratiniert mit Gouda	15,80 €
Medaillons vom Schweinefilet Champignons Pfefferrahmsauce	18,20 €
Schweinefiletmedaillons gegrilltes Gemüse Portweinsauce	18,20 €
Involtini vom Schweinefilet gefüllt mit rohem Schinken, Ricotta, Pinienkernen Champignonrahmsauce	20,20 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Hähnchenbrustfilet Kartoffel-Estragon-Kruste Kräuterquarkdip	16,20 €
Hähnchenbrustfilet Pestomarinade Paprika-Zucchini- Gemüse Tomaten-Chili-Sauce	16,20 €
Putensteak Champignons gratiniert mit Camembert Cassissauce	16,20 €

Hauptgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Rumpsteak vom Angus Rind Kräuterbutter	21,80 €
Rumpsteak vom Angus Rind Pfefferrahmsauce	23,80 €
Rumpsteak vom Angus Rind Champignons Röstzwiebeln gratiniert mit Camembert	26,80 €
Argentinisches Rinderfilet Pfifferlinge Portweinsauce	34,80 €
Argentinisches Rinderfilet überbacken mit Ricotta und Feigen Cassissauce	34,80 €
Suppenfleisch Remouladensauce Cornichons & Silberzwiebeln	15,80 €

Fischgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Paniertes Rotbarschfilet Remouladensauce	19,20 €
Doradenfilet & Gambas gegrilltes Gemüse Tomaten- Chili-Sauce	21,80 €
Lachsfilet Pommery-Senf-Rahm Brokkoli	21,80 €
Zanderfilet gebraten in Oliven-Knoblauchöl Lauchgemüse Zitrone & Kräuterbutter	23,80 €

Beilagen

Pommes-frites	3,20 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,80 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme	4,00 €
Röstitaler	3,20 €
Kroketten	3,20 €
Tagliatelle (Bandnudeln)	3,20 €
Reis	3,20 €
Gemischter Salatteller mit Sahnedressing	4,00 €
Blattsalat mit Sahnedressing	3,50 €
Saucen	3,00 €

Pasta Gerichte

Tagliatelle gebratenes Lachsfilet & Gambas Pommery-Senf-Rahm gegrilltes Gemüse Parmesan	18,80 €
Tagliatelle Rinderfiletstreifen Champignonrahmsauce Parmesan	19,80 €
Tagliatelle Hähnchenburstfilet Pfifferlinge Portweinsauce Parmesan	17,80 €

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel überbacken mit Champignons Tomaten & Gouda Kartoffelcreme	11,80 €
Pasta Tomaten-Chili-Sauce mediterranes Gemüse	11,80 €
Veganes Geschnetzeltes „orientalische Art“ Sojarahm Champignons Reis süßer Chili Dip	15,80 €

Teller Gerichte

Norwegischer Räucherlachs 3 Kartoffelreibekuchen Kräuterdip Salatbeilage	14,80 €
„Krüstchen“ kleines Schweineschnitzel Champignons Spiegelei Salatbeilage	17,80 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen Folienkartoffeln Kartoffelcreme Salatbouquet	17,80 €
Schweinefiletspitzen Pommery-Senf-Rahm Champignons Kroketten gemischter Salat	19,80 €
„Herrentoast“ kleines Rumpsteak Zwiebeln & Champignons Cassissauce Salatbouquet	22,80 €
Rinderfiletwürfel Portweinsauce gegrilltes Gemüse & Champignons Röstkartoffeln Salatteller	24,80 €

Kinderteller

„Pinocchio“ Hähnchennuggets Pommes-frites Apfelmus	7,80 €
„Micky Mouse“ kleines Schnitzel Pommes-frites Apfelmus	7,80 €
„Pumuckl“ Nudeln mit Tomatensauce	5,80 €
Teller Pommes-frites	4,20 €
Räuberteller (du isst bei deinen Eltern mit)	0,00 €

Dessertvariationen

Herrencremeparfait Himbeeren Sahne	6,80 €
Herrencreme auf Nachfrage	5,50 €
Mascarponecreme Kirschen Crumble	6,80 €
Gemischtes Eis	3,90 €
Gemischtes Eis Sahne	5,20 €
„Walnussbecher“ Walnusseiscreme Eierlikör Sahne	7,20 €
„Amarenabecher“ Vanilleeiscreme Amarenakirschen Sahne	7,20 €
„Cup Dänemark“ Vanilleeiscreme Schokoladensauce Sahne	7,20 €
Vanilleeis heiße Sauerkirschen Sahne	7,20 €
Kindereis 2 Kugeln nach Wahl	2,60 €

Kaffeestation zur Selbstbedienung
2,50 € pro Heißgetränk

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	Piccolo 0,2 l – 4,90 €
Layat Champagner- und Sekt Vertriebs GmbH Trier	Flasche 0,75 l – 18,20 €

Weißweine

Riesling Q.b.A. trocken Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 5,80 €
Grauer Burgunder Q.b.A trocken Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 6,50 €
Weißer Burgunder Q.b.A. halbtrocken - feinherb Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 5,80 €
Bacchus & Müller-Thurgau Q.b.A. lieblich Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 5,80 €

Roséweine

Rosé Q.b.A. halbtrocken Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 5,80 €
--	-----------------

Rotweine

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Kessler & Zink Rheinhessen	0,25 l – 6,50 €
Blauer Spätburgunder Q.b.A. trocken Weingut Franziskus-Hof Longuich-Mosel	0,25 l – 6,50 €

Getränkerte

Bitburger Pils	0,3 l	3,30 Euro
Bolten Alt	0,3 l	3,30 Euro
Feldschlösschen Malz	0,3 l	3,30 Euro
Bitburger- oder Radler alkoholfrei	0,33 l	3,30 Euro
Benedektiner Weizen	0,5 l	5,50 Euro
Benedektiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 Euro

Soft Drinks / Säfte

Coca Cola	0,3 l	3,30 Euro
Coca Cola light/Coca Cola Zero	0,3 l	3,30 Euro
Fanta	0,3 l	3,30 Euro
Sprite	0,3 l	3,30 Euro
Tönissteiner Quelle Medium, Naturelle	0,25 l	2,90 Euro
Tönissteiner Quelle Classic	0,3 l	3,30 Euro
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2 l	2,90 Euro
Apfelsaft	0,3 l	3,60 Euro
Orangensaft	0,3 l	3,60 Euro
Apfelschorle	0,3 l	3,30 Euro

Aperitif

Sandemann Sherry	0,05 l	3,80 Euro
Pernod	0,02 l	2,80 Euro
Vermuth - Martini Bianco	0,05 l	3,50 Euro

Liköre

Geuting Anis	0,02 l	2,10 Euro
Geuting Red Kiss Kirschlikör	0,02 l	2,10 Euro
Vanille Likör	0,02 l	2,10 Euro
Baileys	0,02 l	3,80 Euro
Sambuca	0,02 l	2,80 Euro
Southern Comfort	0,02 l	3,80 Euro

Bitters

Bocholter Kräuter	0,02 l	2,10 Euro
Jägermeister	0,02 l	3,00 Euro
Fernet Branca	0,02 l	3,00 Euro
Branca Menta	0,02 l	3,00 Euro
Kuemmerling	0,02 l	3,00 Euro
Underberg	0,02 l	3,00 Euro
Ramazotti	0,02 l	3,00 Euro

Korn / Wodka

Geuting Korn	0,02 l	2,10 Euro
Geuting Wacholder	0,02 l	2,10 Euro
Wodka	0,02 l	3,00 Euro

Obstbrände

Obstler	0,02 l	3,40 Euro
Williamsbirnenbrand	0,02 l	3,40 Euro
Calvados	0,02 l	3,40 Euro
Grappa	0,02 l	3,40 Euro

Aquavit

Malteser	0,02 l	3,00 Euro
Jubiläums Aquavit	0,02 l	3,40 Euro
Linie Aquavit	0,02 l	3,40 Euro

Rum

Bacardi Rum	0,02 l	3,40 Euro
-------------	--------	-----------

Weinbrand / Cognac

Mariacron	0,02 l	3,00 Euro
Asbach Uralt	0,02 l	3,00 Euro
Metaxa 5 Sterne	0,02 l	3,40 Euro
Hennessy	0,02 l	4,00 Euro
Remy Martin VSOP	0,02 l	4,80 Euro

Scotch / American Bourbon Whiskey / Malt Whisky

Johnnie Walker Red Label	0,04 l	5,70 Euro
Jim Beam Jack Daniels	0,04 l	5,70 Euro
Tullamore Dew	0,04 l	5,70 Euro

Kaffee & Teespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80 €	Glas Kamillentee	2,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,80 €	Glas Hagebuttentee	2,80 €
		Glas Klassik - Schwarzer Tee	2,80 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,40 €	Glas Früchtetee	2,80 €
		Glas Pfefferminztee	2,80 €
Espresso	2,80 €	Glas Grüner Tee	2,80 €
Latte Macchiato	3,80 €	Glas Glühwein	3,50 €
Tasse heißer Kakao mit Sahne	3,80 €	Glas heiße Zitrone	3,50 €