



## Aperitif Empfehlung

111	Sherry	dry, medium, cream	5 cl	4,00 €
112	Martini	bianco, dry, rosso	5 cl	4,00 €
113	Portwein	rot oder weiß	5 cl	4,60 €
117	VW – Cocktail,	Vermouth/ Williams		6,00 €
114	Campari Bitter <sup>*2</sup>	mit Soda		5,50 €
115	Campari Bitter <sup>*2</sup>	mit Orange		6,50 €
116	Aperol Spritz,	Prosecco mit Aperol <sup>*2,11</sup>		5,50 €
122	“Hugo”,	Prosecco, Holunderblütensirup und Minze		5,50 €
118	Glas Sekt			4,50 €
119	Glas Champagner			9,50 €
124	Geldermann	Rosé Sekt trocken		5,50 €
120	Kir, Weißwein	mit Cassis		5,50 €
121	Kir Royal,	Champagner mit Cassis		9,50 €



## Suppen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 140 | Curry- Kokosnuss- Rahmsuppe<br>mit frischer Ananas und Garnelenfleisch* <sup>1</sup> | 7,80 € |
| 141 | Edelpilzrahmsuppe<br>mit frischen Kräutern und Butter-Croutons                       | 6,50 € |
| 143 | Amerikanische Tomatensuppe<br>mit Reiseinlage und Sahnehaube                         | 5,80 € |
| 144 | Consommé von Rindfleisch „Royal“<br>mit Eierstich, Markklößchen und kleinem Gemüse   | 5,50 € |

## Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 171 | Norwegischer Rauchlachs<br>an Mini-Rösti mit Crème fraîche* <sup>12</sup> ,<br>dazu ofenfrisches Baguette und Butter            | 12,50 € |
| 172 | Carpaccio vom Rinderfilet<br>mariniert mit pikantem Balsamico-Dressing<br>an einem Bouquette von Kräutersalat und Kirschtomaten | 13,50 € |
| 174 | Carpaccio von Mozzarella und Strauchtomaten<br>an einem Bouquette von frischen Salaten und Basilikum-Dressing                   | 8,50 €  |

## Salate

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 191 | Bunter Salatteller „Wasserschloss Wittringen“<br>knackige Blattsalate an Rose-Island-Dressing* <sup>2,4,12</sup> ,<br>angerichtet mit gebratenen Putenbrustscheiben, dazu Baguette | 13,20 € |
| 193 | Gemischte Blattsalate<br>(Rucola, Radicchio, Frisée), angerichtet mit gebratenen Garnelenschwänzen<br>und frischen Kräutern in French-Dressing, dazu Baguette                      | 19,80 € |
| 201 | Salatteller „Nizza“<br>gemischte Blattsalate garniert mit Thunfisch, Zwiebeln,<br>Tomate, Gurke und Oliven* <sup>7</sup> , an Kräuter-Vinaigrette, dazu Baguette                   | 14,50 € |

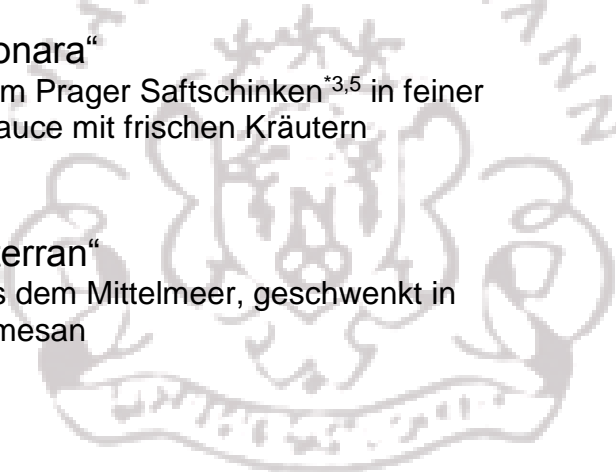


## Für den kleinen Hunger

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 213 | Garnelen im Knusperteig<br>mit dreierlei pikanten Saucen <sup>*4,9</sup> an Salatgarnitur  | 12,50 € |
| 215 | „Asiatischer Nudeltopf“<br>gebratene Schweinefiletspitzen mit Champignons, buntem Gemüse<br>und Nudeln in pikanter, süß-saurer Sauce <sup>*4,9</sup> mit Honig | 16,20 € |
| 216 | „Mediterrane Reispfanne“<br>Streifen von verschiedenen Edelfischfilets mit kleinem Gemüse,<br>Austernpilzen und Reis in Olivenöl mit frischen Kräutern         | 16,50 € |

## Pasta

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 232 | „Curry- Ananas- Huhn“<br>gebratene Poulardenbrustwürfel mit frischen<br>Wiesen-Champignons in pikanter Curry-Mango-Crème                  | 15,20 € |
| 233 | Spaghetti „Carbonara“<br>garniert Streifen vom Prager Saftschinken <sup>*3,5</sup> in feiner<br>Parmesan-Sahnesauce mit frischen Kräutern | 14,50 € |
| 236 | Spaghetti „Mediterran“<br>mit Edelfischen aus dem Mittelmeer, geschwenkt in<br>Olivenöl, dazu Parmesan                                    | 16,90 € |





## Hauptgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 261 | Rumpsteak „Spelunken Art“,<br>bedeckt mit geschmorten Zwiebelscheiben, Rauchspeck* <sup>3,5</sup><br>und Sauce Béarnaise, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat   | 20,90 € |
| 262 | Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Weiderinderfilet<br>-fein rosa gebraten-, nappiert mit pikanter Pfefferrahmsauce, verfeinert<br>mit Cognac, dazu gebratene Champignons, Mini-Rösti und<br>einen gemischten Salat | 23,50 € |
| 264 | Putenbruststeak „San Marino“<br>bedeckt mit Parmaschinkenscheiben* <sup>3,5</sup> und Ragout von Tomaten,<br>überbacken mit Mozzarella, Sauce Béarnaise, dazu Broccoli und<br>Bauernrösti                                | 17,20 € |
| 265 | Zwei Kalbsrückenschnitzel „Wiener Art“<br>in schäumender Butter goldgelb gebraten, garniert mit Zitrone<br>und gebackener Petersilie, dazu Pommes frites<br>und einen gemischten Salat                                   | 20,50 € |
| 267 | Medaillons vom Jungschweinefilet<br>gefüllt mit Kräuterkäse, angerichtet mit würziger Pfeffersahnesauce und<br>gemischten Pilzen, dazu frische glasierte Möhren und Herzogin-Kartoffeln                                  | 20,50 € |
| 268 | Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind,<br>bedeckt mit geschmorten Edelpilzen und Sauce Béarnaise,<br>dazu Mini-Rösti und einen gemischten Salat   | 19,90 € |
| 269 | Schweineschnitzel „Cordon bleu“<br>gefüllt mit Kochschinken* <sup>3,5</sup> und Käsescheibe in der Weißbrotkruste<br>goldgelb gebraten, dazu Zuckererbsen und Bauernrösti  | 19,00 € |
| 270 | „Wittringer Rittertopf“<br>mit drei verschiedenen Medaillons (Rind, Schwein und Kalb 250 g.)<br>auf Edelgemüse, dazu Röstkartoffeln  | 21,20 € |
| 271 | Gemischte Filetspitzen (Rind und Schwein)<br>in feuriger Sauce mit frischen Champignons, Tomate, Paprika und<br>Schalotten, abgeschmeckt mit Pernod,<br>dazu Bauernrösti und einen gemischten Salat                      | 17,50 € |



## Fisch

- 301 Riesengarnelen „Ajolo“ 25,40 €  
mit frische Kräutern und Schalotten in Olivenöl gebraten, mit einem Hauch von Knoblauch und Tomaten, dazu Butterreis und Blattsalate der Saison
- 304 Zanderfiletscheiben 20,50 €  
mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, angerichtet auf einem Möhren-Lauch-Bett an leichter Weißweinsauce und kleinen Kartoffeln
- 305 Filet vom norwegischen Fjordlachs 18,80 €  
in Butter gebraten, mit Weintrauben und Schalotten, angerichtet auf schaumiger Rieslingsauce, dazu Bandnudeln und ein gemischter Salat

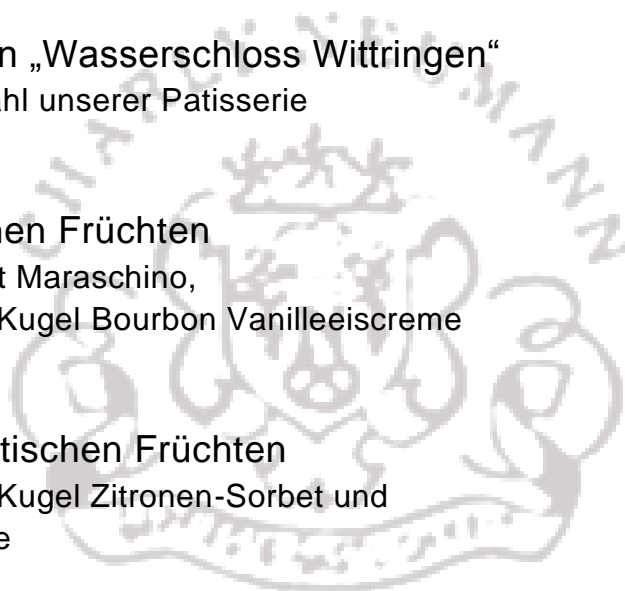
## Vegetarisch

- 214 Buntes Schmorgemüse 15,50 €  
von roter und gelber Paprika, Zuckererbsen, Zucchini-scheiben und Broccoliröschen, garniert mit Kräuterseitlingen, Tofu- und Mozzarellawürfeln
- 237 Penne-Nudeln 14,90 €  
mit Tomate, Zucchini und glatter Petersilie, in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Parmesan
- 317 Hausgemachte Semmelknödel 11,20 €  
mit Ragout von frischen Edelpilzen in leichter Kräuterrahm



## Dessert Empfehlung

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 351 | Panna-Cotta „Emilia Romagna“<br>italienische Cremespeise mit Vanilleschote<br>auf Erdbeersauce                  | 6,50 € |
| 352 | Mousse von Schweizer Schokolade<br>an Fruchtmarkspiegel   | 6,00 € |
| 362 | Bourbon Vanilleeiscreme<br>garniert mit Sahnetupfer, wahlweise dazu warme<br>a) Himbeeren<br>b) Kirschen        | 6,60 € |
| 363 | Dessertvariation „Wasserschloss Witringen“<br>eine bunte Auswahl unserer Patisserie                             | 7,80 € |
| 364 | Salat von frischen Früchten<br>abgeschmeckt mit Maraschino,<br>serviert mit einer Kugel Bourbon Vanilleeiscreme | 7,50 € |
| 365 | Grütze von exotischen Früchten<br>serviert mit einer Kugel Zitronen-Sorbet und<br>garniert mit Sahne            | 6,00 € |





## Offene Weine

### Weißweine 0,2 l

Rhein Hessen

421 **Grauer Burgunder** 6,00 €  
Qualitätswein, trocken,  
kraftvoller, mineralisch geprägter Körper

422 **Riesling** 5,50 €  
Qualitätswein, trocken,  
fruchtig, junger Wein

Frankreich

423 **Chardonnay** 6,40 €  
Grand Sud  
köstliches, fruchtiges Aroma

### Weißherbst 0,2 l

Rhein Hessen

426 **Portugieser Weißherbst** 5,50 €  
Qualitätswein, halbtrocken,  
fruchtig und lieblich

### Rotweine 0,2 l

Italien

427 **Cabernet Sauvignon** 5,50 €  
Ca'Ernesto Trentino  
dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch

429 **Bardolino D.O.C.** 5,50 €  
Valmarone, Bardolino  
ausdrucksvoller Rotwein, geschmeidig

Frankreich

428 **Côtes du Rhône AC** 5,50 €  
Appellation Côte Du Rhône  
tiefdunkelrot, feurige Kraft, gehaltvoll

### Weinschorle

420 Großes Glas 0,25 l 5,50 €





## Biere vom Fass

			€
1	Veltins	0,3l	2,60
2	Hövel's Bitter Bräu	0,3l	2,60
3	Jever Pilsener	0,3l	2,60
	- alkoholfrei-		
4	Maisel's Weisse Weizenbier		
	hell	0,3l	2,80
5	Alsterwasser* <sup>2</sup>	0,3l	2,60
6	Radler	0,3l	2,60

## Biere in der Flasche

			€
7	Frankenheim Alt	0,33l	2,60
8	Frankenheim Blue (Krefelder)* <sup>10</sup>	0,33l	2,60
9	Malzbier	0,33l	2,60
10	Berliner Weiße rot oder grün	0,33l	3,00
17	Zwick'l	0,5l	4,50

## Heiße Getränke

31	Kaffee crème* <sup>10</sup>	3,00
32	Tasse Kaffee* <sup>10</sup>	2,90
33	Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,90
34	Espresso* <sup>10</sup>	2,50
35	Espresso Macchiato* <sup>10</sup> mit Milchschaum	2,70
36	Doppelter Espresso* <sup>10</sup>	4,80
37	Cappuccino* <sup>10</sup>	3,00
38	Milchkaffee* <sup>10</sup>	3,50
39	Latte Macchiato* <sup>10</sup>	3,50
40	Latte Macchiato Coretto* <sup>10</sup> mit Eierlikör	3,80
41	Tasse heiße Schokolade	3,20
42	mit Sahne	3,50
43	Chociatto Schokolade mit Espresso* <sup>10</sup>	3,50
44	Glas Tee nach Wahl	2,50
45	Tee mit Rum (2cl)	3,90
46	Grog von Rum(4cl)	4,00
47	Irish Coffee* <sup>10</sup>	5,00
48	Glühwein	2,80
49	Glühwein mit Schuss	3,50
50	Tasse heiße Schokolade mit Amaretto	4,00
51	Glas heiße Zitrone	3,00

## Alkoholfreie Getränke

71	Apfelsaft	0,2 l	2,80
72	Apfelschorle	0,25 l	2,50
73	Traubensaft rot	0,2 l	2,80
74	Orangensaft	0,2 l	2,80
75	Tomatensaft	0,2 l	2,80
76	Coca Cola * <sup>2,10</sup>	0,2 l	2,50
77	Coca Cola light* <sup>2,4,10</sup>	0,2 l	2,50
78	Fanta* <sup>2</sup>	0,2 l	2,50
79	Sprite	0,2 l	2,50
80	Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,50
81	Gerolsteiner Naturell	0,7 l	5,50
82	Gerolsteiner	0,25 l	2,50
83	Gerolsteiner	0,7 l	5,50
84	Bitter Lemon* <sup>11</sup>	0,2 l	2,80
85	Tonic Water	0,2 l	2,80
86	Ginger Ale	0,2 l	2,80

## Long Drinks

( 4 cl Spirituosenanteil)

		€
501	Asbach Cola* <sup>10</sup>	6,50
502	Bacardi Cola* <sup>10</sup>	6,50
503	Whisky Cola* <sup>10</sup>	6,50
504	Gin Tonic	6,50
505	Wodka Lemon* <sup>11</sup> oder Orange	6,50

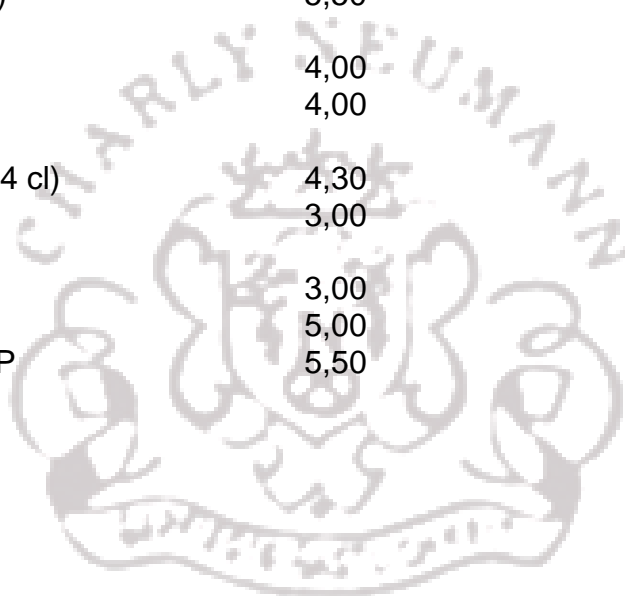




## Spirituosen (2 cl)

€

506	Original Underberg	3,50
507	Fernet Branca	2,50
508	Ramazotti (4 cl)	3,90
509	Averna (4 cl)	3,90
510	Eversbusch	2,50
511	Fürst Bismarck Weizen	2,50
512	Aalborg Jubiläumsaquavit	3,50
	Original Schladerer	
514	Williams Birne	3,80
515	Himbeergeist	3,80
516	MORAND Williams	6,00
517	MORAND Kirsch	6,00
531	Ziegler Obstbrand	13,50
518	Calvados Gilbert	4,40
519	Grappa Chianti	5,50
520	Grappa di Chardonnay	5,50
521	Orig. poln. oder russ. Wodka	3,00
522	Chevas Regal (4 cl)	5,50
523	Jack Daniels (4 cl)	5,50
524	Cointreau	4,00
525	Grand Marnier	4,00
526	Bailey´s Orig. Irish Cream (4 cl)	4,30
527	Sambuca	3,00
528	Asbach Uralt	3,00
529	Hennessy VSOP	5,00
530	Remy Martin VSOP	5,50





\*kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

\*1 mit Konservierungsstoff

\*2 mit Farbstoff

\*3 mit Antioxidationsmittel

\*4 mit Süßungsmittel

\*5 mit Phosphat

\*6 geschwefelt

\*7 geschwärzt

\*8 gewachst

\*9 mit Geschmacksverstärker

\*10 koffeinhaltig

\*11 chininhaltig

\*12 mit Stabilisatoren

