



Aperitif Empfehlung

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



Suppen

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

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 171 | Norwegischer Rauchlachs
an Mini-Rösti mit Crème fraîche* ¹² ,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter | 12,50 € |
| 172 | Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit pikantem Balsamico-Dressing
an einem Bouquette von Kräutersalat und Kirschtomaten | 13,50 € |
| 174 | Carpaccio von Mozzarella und Strauchtomaten
an einem Bouquette von frischen Salaten und Basilikum-Dressing | 9,50 € |
| 213 | Garnelen im Knusperteig
mit dreierlei pikanten Saucen* ^{4,9} an Salatgarnitur | 13,50 € |





Salate

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

Pasta

- 232 „Curry- Ananas- Huhn“ 15,20 €
gebratene Poulardenbrustwürfel mit frischen
Wiesen-Champignons in pikanter Curry-Mango-Crème
- 233 Spaghetti „Carbonara“ 14,50 €
garniert Streifen vom Prager Saftschinken*^{3,5} in feiner
Parmesan-Sahnesauce mit frischen Kräutern
- 236 Spaghetti „Mediterran“ 16,90 €
mit Edelfischen aus dem Mittelmeer, geschwenkt in
Olivenöl, dazu Parmesan
- 215 „Asiatischer Nudeltopf“ 16,20 €
gebratene Schweinefiletspitzen mit Champignons, buntem Gemüse
und Nudeln in pikanter, süß-saurer Sauce*^{4,9} mit Honig
- 216 „Mediterrane Reispfanne“ 16,50 €
Streifen von verschiedenen Edelfischfilets mit kleinem Gemüse,
Austernpilzen und Reis in Olivenöl mit frischen Kräutern



Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 261 | Rumpsteak „Spelunken Art“,
bedeckt mit geschmorten Zwiebelscheiben, Rauchspeck* ^{3,5}
und Sauce Béarnaise, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat | 24,90 € |
| 262 | Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Weiderinderfilet
-fein rosa gebraten-, nappiert mit pikanter Pfefferrahmsauce, verfeinert
mit Cognac, dazu gebratene Champignons, Mini-Rösti und
einen gemischten Salat | 26,50 € |
| 264 | Putenbruststeak „San Marino“
bedeckt mit Parmaschinkenscheiben* ^{3,5} und Ragout von Tomaten,
überbacken mit Mozzarella, Sauce Béarnaise, dazu Broccoli und
Bauernrösti | 21,90 € |
| 265 | Zwei Kalbsrückenschnitzel „Wiener Art“
in schäumender Butter goldgelb gebraten, garniert mit Zitrone
und gebackener Petersilie, dazu Pommes frites
und einen gemischten Salat | 23,50 € |
| 267 | Medaillons vom Jungschweinefilet
gefüllt mit Kräuterkäse, angerichtet mit würziger Pfeffersahnesauce und
gemischten Pilzen, dazu frische glasierte Möhren und Herzogin-Kartoffeln | 22,90 € |
| 268 | Rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind,
bedeckt mit geschmorten Edelpilzen und Sauce Béarnaise,
dazu Mini-Rösti und einen gemischten Salat | 24,90 € |
| 269 | Schweineschnitzel „Cordon bleu“
gefüllt mit Kochschinken* ^{3,5} und Käsescheibe in der Weißbrotkruste
goldgelb gebraten, dazu Zuckererbsen und Bauernrösti | 21,00 € |
| 270 | „Wittringer Rittertopf“
mit drei verschiedenen Medaillons (Rind, Schwein und Kalb 250 g.)
auf Edelgemüse, dazu Röstkartoffeln | 24,50 € |
| 271 | Gemischte Filetspitzen (Rind und Schwein)
in feuriger Sauce mit frischen Champignons, Tomate, Paprika und
Schalotten, abgeschmeckt mit Pernod, dazu Bauernrösti
und einen gemischten Salat | 20,50 € |



Fisch

- 301 Riesengarnelen „Ajolo“ 28,40 €
mit frische Kräutern und Schalotten in Olivenöl gebraten, mit einem Hauch von Knoblauch und Tomaten, dazu Butterreis und Blattsalate der Saison
- 304 Zanderfiletscheiben 23,50 €
mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, angerichtet auf einem Möhren-Lauch-Bett an leichter Weißweinsauce und kleinen Kartoffeln
- 305 Filet vom norwegischen Fjordlachs 22,20 €
in Butter gebraten, mit Weintrauben und Schalotten, angerichtet auf schaumiger Rieslingsauce, dazu Bandnudeln und ein gemischter Salat

Vegetarisch

- 214 Buntes Schmorgemüse 17,50 €
von roter und gelber Paprika, Zuckererbsen, Zucchinischeiben und Broccoliröschen, garniert mit Kräuterseitlingen, Tofu- und Mozzarellawürfeln
- 237 Penne-Nudeln 16,90 €
mit Tomate, Zucchini und glatter Petersilie, in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Parmesan
- 317 Hausgemachte Semmelknödel 14,50 €
mit Ragout von frischen Edelpilzen in leichter Kräuterrahm



Biere vom Fass

			€
1	Veltins	0,3l	2,90
2	Hövel's Bitter Bräu	0,3l	2,90
3	Jever Pilsener	0,3l	2,90
	- alkoholfrei-		
4	Maisel's Weisse Weizenbier		
	hell	0,3l	3,50
5	Alsterwasser*2	0,3l	2,90
6	Radler	0,3l	2,90

Biere in der Flasche

			€
7	Frankenheim Alt	0,33l	2,90
8	Frankenheim Blue (Krefelder)*10	0,33l	2,90
9	Malzbier	0,33l	2,90
10	Berliner Weiße rot oder grün	0,33l	3,50
17	Zwick'l	0,5l	5,20

Heiße Getränke

31	Kaffee crème*10	3,20
32	Tasse Kaffee*10	3,00
33	Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00
34	Espresso*10	2,50
35	Espresso Macchiato*10 mit Milchschaum	2,70
36	Doppelter Espresso*10	4,80
37	Cappuccino*10	3,50
38	Milchkaffee*10	3,60
39	Latte Macchiato*10	3,80
40	Latte Macchiato Coretto*10 mit Eierlikör	4,50
41	Tasse heiße Schokolade	3,20
42	mit Sahne	3,60
43	Chociatto Schokolade mit Espresso*10	3,80
44	Glas Tee nach Wahl	2,90
45	Tee mit Rum (2cl)	4,50
46	Grog von Rum(4cl)	4,50
47	Irish Coffee*10	5,00
48	Glühwein	3,50
49	Glühwein mit Schuss	4,00
50	Tasse heiße Schokolade mit Amaretto	4,50
51	Glas heiße Zitrone	3,00

Alkoholfreie Getränke

71	Apfelsaft	0,2 l	3,00
72	Apfelschorle	0,25 l	2,90
73	Traubensaft rot	0,2 l	3,00
74	Orangensaft	0,2 l	3,00
75	Tomatensaft	0,2 l	3,00
76	Coca Cola *2,10	0,2 l	2,90
77	Coca Cola light*2,4,10	0,2 l	2,90
78	Fanta*2	0,2 l	2,90
79	Sprite	0,2 l	2,90
80	Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,90
81	Gerolsteiner Naturell	0,7 l	6,50
82	Gerolsteiner	0,25 l	2,90
83	Gerolsteiner	0,7 l	6,50
84	Bitter Lemon*11	0,2 l	3,20
85	Tonic Water	0,2 l	3,20
86	Ginger Ale	0,2 l	3,20

Long Drinks

(4 cl Spirituosenanteil)

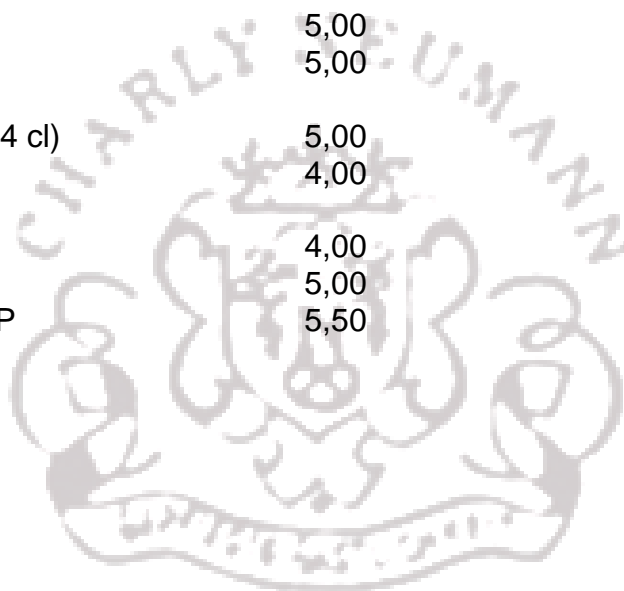
		€
501	Asbach Cola*10	6,50
502	Bacardi Cola*10	6,50
503	Whisky Cola*10	6,50
504	Gin Tonic	6,50
505	Wodka Lemon*11 oder Orange	6,50



Spirituosen (2 cl)

€

506	Original Underberg	3,50
507	Fernet Branca	3,50
508	Ramazotti (4 cl)	4,50
509	Averna (4 cl)	4,50
511	Fürst Bismarck Weizen	3,00
512	Aalborg Jubiläumsaquavit	4,00
	Original Schladerer	
514	Williams Birne	4,50
515	Himbeergeist	4,50
516	MORAND Williams	6,50
517	MORAND Kirsch	6,50
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	4,00
522	Chevas Regal (4 cl)	6,50
523	Jack Daniels (4 cl)	6,50
524	Cointreau	5,00
525	Grand Marnier	5,00
526	Bailey's	
	Orig. Irish Cream (4 cl)	5,00
527	Sambuca	4,00
528	Asbach Uralt	4,00
529	Hennessy VSOP	5,00
530	Remy Martin VSOP	5,50



*kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

*1 mit Konservierungsstoff

*3 mit Antioxidationsmittel

*5 mit Phosphat

*7 geschwärzt

*9 mit Geschmacksverstärker

*11 chininhaltig

*2 mit Farbstoff

*4 mit Süßungsmittel

*6 geschwefelt

*8 gewachst

*10 koffeinhaltig

*12 mit Stabilisatoren