



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

- 141 Edelpilzrahmsuppe
mit frischen Kräutern und Butter-Croutons 6,50 €
- 144 Consommé von Rindfleisch „Royal“
mit Eierstich, Markklößchen und kleinem Gemüse 5,50 €

Vorspeisen

- 171 Norwegischer Rauchlachs 12,50 €
an Mini-Rösti mit Crème fraîche*¹²,
dazu ofenfrisches Baguette und Butter
- 174 Carpaccio von Mozzarella und Strauchtomaten 9,50 €
an einem Bouquette von frischen Salaten und Basilikum-Dressing

Salate

- 191 Bunter Salatteller „Wasserschloss Wittringen“ 13,20 €
knackige Blattsalate an Rose-Island-Dressing*^{2,4,12},
angerichtet mit gebratenen Putenbrustscheiben, dazu Baguette
- 201 Salatteller „Nizza“ 14,50 €
gemischte Blattsalate garniert mit Thunfisch, Zwiebeln,
Tomate, Gurke und Oliven*⁷, an Kräuter-Vinaigrette, dazu Baguette

Vegetarisch

- 317 Hausgemachte Semmelknödel 14,50 €
mit Ragout von frischen Edelpilzen in leichter Kräuterrahm



Hauptgerichte

- 215 „Asiatischer Nudeltopf“ 16,20 €
gebratene Putenbruststreifen mit Champignons, buntem Gemüse und Nudeln in pikanter, süß-saurer Sauce*^{4,9} mit Honig
- 261 Rumpsteak „Spelunken Art“, 24,90 €
bedeckt mit geschmorten Zwiebelscheiben, Rauchspeck*^{3,5} und Sauce Béarnaise, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat
- 262 Pariser Pfeffersteak vom argentinischen Weiderinderfilet 26,50 €
-fein rosa gebraten-, nappiert mit pikanter Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac, dazu gebratene Champignons, Mini-Rösti und einen gemischten Salat
- 264 Putenbruststeak „San Marino“ 21,90 €
bedeckt mit Parmaschinkenscheiben*^{3,5} und Ragout von Tomaten, überbacken mit Mozzarella, Sauce Béarnaise, dazu Möhrengemüse und Bauernrösti
- 265 Zwei Kalbsrückenschnitzel „Wiener Art“ 23,50 €
in schäumender Butter goldgelb gebraten, garniert mit Zitrone und gebackener Petersilie, dazu Pommes frites und einen gemischten Salat
- 270 „Wittringer Rittertopf“ 24,50 €
mit drei verschiedenen Medaillons (Rind, Pute und Kalb 250 g.) auf Edelgemüse, dazu Röstkartoffeln
- 271 Geschnetzeltes vom Rind und Kalb 20,50 €
in feuriger Sauce mit frischen Champignons, Tomate, Paprika und Schalotten, abgeschmeckt mit Pernod, dazu Bauernrösti und einen gemischten Salat

Fisch

- 304 Zanderfiletscheiben 23,50 €
mit einer Zwiebel-Senf-Kruste, angerichtet auf einem Möhren-Lauch-Bett an leichter Weißweinsauce und kleinen Kartoffeln



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)

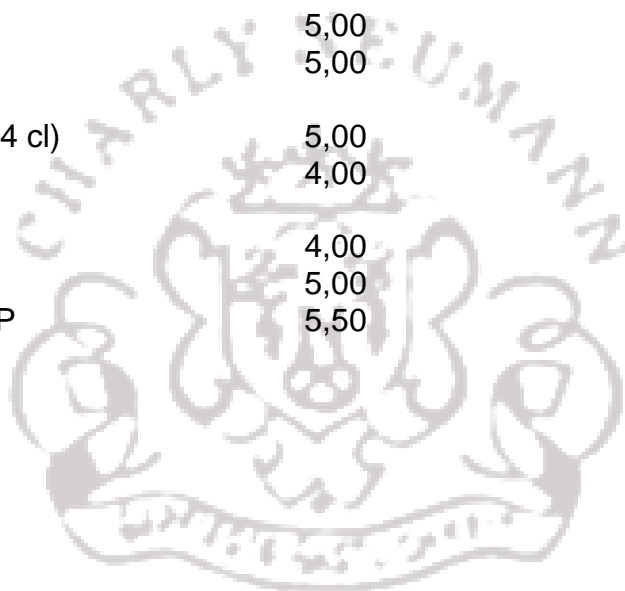
		€
501	Asbach Cola* ¹⁰	6,50
502	Bacardi Cola* ¹⁰	6,50
503	Whisky Cola* ¹⁰	6,50
504	Gin Tonic	6,50
505	Wodka Lemon* ¹¹ oder Orange	6,50



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