

Wintergarten GASTSTÄTTE

„... 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“ für 10 bis 300 Personen
- ◆ die Abendkarte von Montag bis Sonntag
- ◆ unser Hotel-Gästehaus am „Wintergarten“ mit 36 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) zubereitet werden.

Bitte fragen Sie die Bedienung.

Hausgemachte Suppen

Münsterländer Rindfleischsuppe ^{a,i} mit Einlage ^{a,c,g} und Ciabattabrot ^a	4,40 €
Tomatencremesuppe ^{a,g,i} mit Sahne und Ciabattabrot ^a	4,40 €
Zwiebelsuppe ^{a,f,i} mit Croutons ^a und Käse ^{2),g} gratiniert	4,40 €

Knackig frische Salatteller

Bunter Salatteller der Saison, dazu gebratene Putenbruststreifen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	12,20 €
Bunter Salatteller der Saison, mariniert mit Balsamicovinaigrette ^{3),j} , dazu Schafskäse ^g und Oliven ¹⁾	10,80 €
Bunter Salatteller der Saison, serviert mit gebratenen Roastbeefstreifen, gerösteten Pinienkernen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	15,20 €
Bunter Salatteller der Saison, serviert mit in Pesto ^{g,h} gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	12,20 €
Bunter Salatteller der Saison mit gebratenem Doradenfilet mit Sahnedressing ^{a,g,i,j}	13,80 €

Zu allen Salaten servieren wir Ciabattabrot^a

Wahlweise servieren wir zu Ihrem Salat:
Sahnedressing^{a,g,i,j}, Balsamicovinaigrette^{3),j} oder
Cocktaildressing^{6),a,g,i,j}.

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Schweineschnitzel ^{a,c,g} oder Putenschnitzel ^{a,c,g} Wiener Art	8,80 €
Schweineschnitzel serviert mit Zigeuner Sauce ^{6),a,c,g} , oder Champignonrahmsauce ^{a,g} , oder mit Röstzwiebeln	10,80 €
Schweinerückensteak ^a mit Pfifferlingen ⁶⁾ und Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	13,80 €
„Westfalenschnitzel“ ^{a,c,g} mit gebratenem Bauch ^{5,1)} und Käse ^{2),g} überbacken	13,80 €
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons an einer Pfefferrahmsauce ^{a,g}	15,80 €
Gebratenes Schweinefilet ^a , gefüllt mit rohem Schinken ^{5,1)} , Mozzarella ^{2),g} & gerösteten Pinienkernen auf Champignonrahmsauce ^{a,g}	17,20 €
„Westfalenspieß“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel ^{5,1)} , am Spieß gebraten und mit Käse ^{2),g} gratiniert, auf Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	16,80 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Hähnchenschnitzel „Melba“ ^{a,c,g} mit Pfirsichen, Ananas und Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}	12,20 €
Hähnchenbrustfilet in Pestomarinade ^{a,c,g,h} an Tomatensauce ^{a,g,i} , serviert auf Paprika-Zucchini-Gemüse	13,80 €
Putenschnitzel ^{a,c,g} mit Brokkoliröschen und Käsesauce ^{a,g}	12,20 €

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Rumpsteak mit Kräuterbutter ^g	17,20 €
Rumpsteak „Madagaskar“ an einer Pfefferrahmsauce ^{a,g}	19,80 €
oder wahlweise Champignonrahmsauce	19,80 €
„Holzfäller“, Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Kräuterbutter ^g	21,20 €
Rumpsteak auf Gorgonzolasauce ^{a,g} mit frischen Champignons und Gambas ^b	22,20 €
„Kräutergarten“, Rumpsteak mit Pfifferlingen ⁶⁾ und Kräuterrahmsauce ^{a,g,i}	22,20 €
„Tafelspitz“, gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce ^{1,2),a,c,f,g,i,j} , dazu Cornichons und Silberzwiebeln	11,80 €

Köstlichkeiten aus dem Meer

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat aus.

Paniertes Rotbarschfilet ^a mit Remouladensauce ^{1,2),a,c,f,g,i,j}	13,80 €
Gebratenes Doradenfilet ^a & Gambas ^b serviert mit mediterranem Gemüse auf Tomatensauce ^{a,g}	16,80 €
Gebratenes Lachsfilet ^a mit Brokkoliröschen auf Senf-Dill-Sauce ^{a,g,j}	17,80 €
Gebratenes Zanderfilet ^a auf Lauchgemüse mit Krabbensauce ^{a,b,g,i}	17,80 €

Beilagen

Pommes-frites	2,20 €
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{5,1)}	2,80 €
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme ^{g,j}	3,20 €
Röstitaler ²⁾	2,20 €
Kroketten ^{2),a,c}	2,20 €
Reis oder Bandnudeln	2,20 €
Gemischter Salatteller ^{a,g,i,j}	3,20 €
Blattsalat	2,20 €
Saucen	2,00 €

Pastagerichte

Geschwenkte Bandnudeln ^{a,c} mit gebratenen Lachsfilet ^a und Gambas in Senf-Dill-Sauce ^{a,g,j} mit Zucchini und Kirschtomaten, Parmesan	15,20 €
Bandnudeln ^{a,c} in Champignonrahmsauce ^{a,g} mit zwei Schweinefiletmedaillons, Parmesan	16,80 €
Bandnudeln ^{a,c} in Käsesauce ^{a,g} geschwenkt, mit einem kleinen Hähnchenbrustfilet, serviert mit Brokkoliröschen, Parmesan	14,20 €

Vegetarische Gerichte

„Gebackener Camembert“ ^{a,g} mit einer Salatbeilage, Ciabattabrot ^a , Butter ^g und Preiselbeeren	8,20 €
Folienkartoffel mit Champignons und Tomaten, mit Käse ^{2),g} gratiniert, dazu Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i} und Kartoffelcreme ^{g,j}	8,80 €
Pasta in Kirsch-Tomaten-Sauce ^{a,g} , mit Zucchiniestreifen gratiniert mit Mozzarella und Gouda	8,80 €

Tellergerichte

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln in Sahnesauce, dazu Röstkartoffeln ^{5,1)}	11,20 €
„Krüstchen“ Kleines Schnitzel ^{a,c,g} mit frischen Champignons und einem Spiegelei, dazu eine Salatgarnitur	14,20 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen ^a an einem bunten Salatbouquet mit einer Folienkartoffel und Kartoffelcreme ^{g,j}	14,20 €
Schweinefiletspitzen in Süßer-Senf-Pfeffersauce ^{a,g} , serviert mit Champignons, dazu Kroketten ^{a,c} und ein gemischter Salatteller	17,20 €
„Herrentoast“ kleines Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, frischen Champignons und Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i} , dazu eine Salatbeilage	17,80 €

Kinderteller

„Pinocchio“ Hähnchennuggets ^{a,c,g} mit Pommes-frites und Apfelmus	5,80 €
„Mickey Maus“ kleines Schnitzel ^{a,c,g} mit Pommes-frites und Apfelmus	5,80 €
„Pumuckl“ Nudeln mit Tomatensauce ^{a,g}	4,20 €
Teller Pommes-frites	2,20 €
Räuberteller (Du isst bei deinen Eltern mit)	0,00 €

Dessertvariationen

Gemischtes Eis ^{2),a,g}	3,00 €
Gemischtes Eis ^{2),a,g} mit Sahne	3,90 €
„Walnussbecher“ ^{2),a,g} Walnusseiscreme mit Eierlikör und Schlagsahne	5,10 €
„Amarenabecher“ Vanilleeiscreme ^{2),a,g} mit Amarenakirschen ^{2),6)} und Schlagsahne	5,10 €
„Cup Dänemark“ ^{2),a,g} , Vanilleeiscreme mit Schokoladensauce und Sahne	5,10 €
Vanilleeiscreme ^{2),a,g} auf „Rote Grütze“ mit Sahne	5,10 €
Vanilleeiscreme ^{2),a,g} mit heißen Kirschen	5,10 €
Krokantbecher Vanilleeiscreme ^{2),a,g,h} mit Krokant, Eierlikör und Sahne	5,10 €
Kindereis ^{2),a,g} (2 Kugeln nach Wahl)	2,00 €
Herrencreme (auf Nachfrage)	4,00 €
Herrencremeparfait auf Himbeeren mit Sahne	5,10 €

Zeichenerklärung:

- ¹⁾ mit Konservierungstoff
- ²⁾ mit Farbstoff
- ³⁾ geschwefelt

- ⁴⁾ geschwärzt
- ⁵⁾ mit Antioxidationsmittel
- ⁶⁾ mit Süßungsmittel

- ⁷⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
- ⁸⁾ mit Geschmacksverstärker
- ⁹⁾ mit Phosphat

Allergenkennzeichnung:

- ^{a)} enthält **Gluten**
- ^{b)} enthält **Krebstiere**
- ^{c)} enthält **Eier**
- ^{d)} enthält **Fische**
- ^{e)} enthält **Erdnüsse**

- ^{f)} enthält **Sojabohnen**
- ^{g)} enthält **Milch**
- ^{h)} enthält **Schalenfrüchte**
- ⁱ⁾ enthält **Sellerie**
- ^{j)} enthält **Senf**

- ^{k)} enthält **Sesamsamen**
- ^{l)} enthält **Schwefeldioxid**
- ^{m)} enthält **Lupine**
- ⁿ⁾ enthält **Weichtiere**

Sekt

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

Piccolo 0.20l ³⁾ 4,60 €
Flasche 0.75l ³ 16,20 €

Weißweine

Riesling ³⁾ Hochgewächs, Q.b.A., trocken

Weingut Marco Daun, Burg-Mosel,
0,25l 4,60 €

Grauer Burgunder ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,
0,25l 5,40 €

Rivaner ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,
0,25l 4,60 €

Weißburgunder ³⁾, Q.b.A., halbtrocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,
0,25l 4,60 €

Kerner ³⁾, Q.b.A., lieblich

Weingut Marco Daun, Burg-Mosel,
0,25l 4,60 €

Roséweine

Rosé ³⁾, Q.b.A., halbtrocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,
0,25l 4,60 €

Rotweine

Dornfelder ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Marco Daun, Burg-Mosel,
0,25l 5,40 €

Blauer Spätburgunder ³⁾, Q.b.A., trocken

Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,
0,25l 5,40 €

Getränkkarte

Bitburger Pils ^a	0,3 l	2,40 Euro
Diebels Alt ^a	0,3 l	2,40 Euro
Feldschlösschen Malz ^a	0,3 l	2,40 Euro
Bitburger- oder Radler alkoholfrei ^a	0,33 l	2,40 Euro
Erdinger Weizen ^a	0,5 l	4,00 Euro
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^a	0,5 l	4,00 Euro
Soft Drinks / Säfte		
Coca Cola ¹⁾²⁾	0,3 l	2,40 Euro
Coca Cola light ¹⁾²⁾⁶⁾	0,3 l	2,40 Euro
Fanta ^{1)2) 7)}	0,3 l	2,40 Euro
Sprite ¹⁾²⁾	0,3 l	2,40 Euro
Tönissteiner Quelle	0,25 l	2,00 Euro
Tönissteiner Quelle	0,3 l	2,40 Euro
Fachingen	0,25 l	2,00 Euro
Schweppes Bitter Lemon ¹⁾²⁾	0,2 l	2,00 Euro
VaNa Apfelsaft	0,3 l	3,00 Euro
VaNa Orangensaft	0,3 l	3,00 Euro
VaNa Apfelschorle	0,3 l	2,40 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	2,20 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
Kümmerling	0,02 l	2,20 Euro
Underberg	0,02 l	2,20 Euro
Ramazotti	0,02 l	2,50 Euro
Korn / Wodka		
Geuting Korn	0,02 l	1,40 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	1,90 €	Cappuccino ⁹ mit Milchschaum 2,80 €
		Espresso 1,90 €
		Latte Macchiato ⁹ 2,80 €
		Tasse heißer Kakao ⁹ mit Sahne 2,80 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	1,90 €	
Kännchen Kaffee	3,80 €	
Kännchen Kaffee koffeinfrei	3,80 €	Glas Kamillentee 1,90 €

Glas Hagebuttentee mit Hibiskus	1,90 €
Glas Früchtetee	1,90 €
Glas Pfefferminztee	1,90 €
Glas Grüner Tee	1,90 €
Glas Glühwein mit Zitrone	2,60 €
Glas heiße Zitrone	2,20 €

2,20 €