



### **Vorspeisen**

#### Hausgebeizter Lachs

*Kartoffelpuffer, Honig-Senfsoße, Dill, Salat, Hausdressing*

11,50€

#### Rote Beete Carpaccio

*karamellisierter Feta, Feldsalat, Dattelvinaigrette*

9,50€

#### Gemischter Salat

*Croûtons, Möhre, Paprika, Gurke, Hausdressing*

5,00€

### **Suppe**

#### Champignonrahm

*Lauchzwiebel, Knoblauchbrot*

7,00€

#### Hühnerbrühe

*Hühnerfleisch, Gemüseeinlage*

6,50€



### **Hauptgänge**

#### **Kohlroulade**

*Gefüllte Kartoffelkiste mit Ratatouille-Gemüse,  
Bratensauce*

19,00€

#### **Wittekinde-Fleischteller**

*Rind,- Schwein,- Hühner Medaillons,  
Kohlrabi – Pilz Rahm, Bratkartoffeln*

35,00€

#### **Paniertes Schweinekotelett**

*Kartoffelpüree, Erbse mit Möhren*

18,50€

#### **Winter-Kabeljau**

*Buntes Linsengemüse, Tomatensalsa, Weißweinschaum*

28,50€



WITTEKINDSQUELLE

Hotel - Restaurant - Biergarten

**Vegetarisch / vegan**

Vegane Penne / Vegetarische Bandnudeln

*Grünkohl Pesto, Pinienkerne, Tomaten*

16,00€

Gemüsecurry

*Parboiled Reis, Gemüsemix, Zuckerschoten, Bambussprossen*

14,50€

**Nachspeisen**

Frischer Apfelstrudel

*Vanillesoße, Sahne*

6,50€

Rotwein Birne

*Karamellisierte Creme, Vanille*

7,50€