



WIDU
RESTAURANT

WIDU.

Ein Name und seine Geschichte.

Der Name unseres Restaurants WIDU geht auf eine Kurzgeschichte von Hermann Löns zurück: In ihr rettet ein junger Mann einem kleinen Hund das Leben. Auf die Frage, wie das Tier nun wohl heißen soll, antwortet ihm ein Jagdaufseher schelmisch: „Wie du.“ Fortan wird der Hund von allen nur noch „Widu“ genannt. Aus ihm wird

ein ausgezeichnete Jagdhund, er rettet sogar Kinder. Doch leider wird er schließlich bei einer Jagd tödlich verwundet. Zum Dank lässt man ihm einen Gedenkstein setzen, mit dem Namen in großen Buchstaben darauf. In Anlehnung an die Geschichte des tapferen Jagdhundes haben wir unserem Restaurant seinen Namen gegeben: WIDU.





Sinnesfreude pur.

Unser Restaurant WIDU wird Sie überraschen.

Genießen Sie in perfekter Atmosphäre Spezialitäten vom Wild oder ein klassisches Wiener Schnitzel mit perfekt darauf abgestimmtem Kartoffel-Gurken-Salat. Hier ist genau der richtige Platz für alle, die sich gerne verwöhnen lassen.

Im WIDU erwarten Sie eine gemütliche Atmosphäre, ein aufmerksamer Service und eine Küche, die regionale Gerichte und Wildgerichte der Saison perfekt zubereitet. Unser Küchenchef Bernd Böhlinger verwöhnt Sie im WIDU mit Grillspezialitäten aus See und Meer, neu interpretierten Klassikern sowie Süßspeisen.

Gerne führt Sie das WIDU-Team mit kulinarischen Highlights durch die vier Jahreszeiten. Im Frühjahr vereinen sich frische Frühlingskräuter wie Bärlauch und Sauerampfer, erster frischer Spargel sowie Erdbeeren und Rhabarber auf unserer Speisekarte zu einem Gaumenschmaus. Auch der Rehbock aus eigener Jagd landet zur Saison in der Pfanne. Im Sommer können Sie auf unserer schönen Gartenterrasse

Platz nehmen. Der Jahreszeit entsprechend bieten wir Ihnen dort in wundervoller Umgebung leichte Sommergerichte und Salate sowie das ganze Jahr über saisonale Leckereien. Im Herbst verwöhnen wir Sie mit frischen Waldpilzen. Im Winter stehen Martinsgänse auf unserer Karte.

Wenn Sie einmal eine echte regionale Spezialität erleben möchten, stellt auch das unsere Küche nicht vor eine unlösbare Aufgabe. Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen zur Herbstzeit Pfefferpotthast, ein traditionelles Gericht aus der Küche Westfalens. Hast steht dabei für das Rindfleisch, das ein wesentlicher Bestandteil dieses äußerst schmackhaften Gerichtes ist.

Kulinarische Genüsse in unserem Restaurant WIDU und auf der dazugehörigen Terrasse sind eine Hommage an erfüllte Tage. Die hervorragende Küche wird durch eine erlesene Weinauswahl abgerundet und lädt ein zum genussvollen Erleben in modernem Ambiente.

Das perfekte Fest.

Bei uns können Sie Feste feiern, mit bis zu 130 Gästen.

Ob Familienfeiern, Konfirmationen, Geburtstage, Hochzeiten oder Hochzeitstage – besondere Anlässe verdienen auch einen ganz besonderen Rahmen.

Zur Gestaltung von Festlichkeiten für bis zu 130 Personen stehen Ihnen das WIDU und die repräsentativen Räumlichkeiten des Wittekindshofes in verschiedenen Größen zur Verfügung.

Wir dekorieren zum Anlass passend, schaffen das richtige Ambiente und kümmern uns, wenn Sie es wünschen, um

die musikalische Untermalung. Mit zahlreichen Menü- und Buffet-Ideen sorgen wir dafür, dass Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird und dass Sie und Ihre Gäste die stilvolle Atmosphäre und die gemütliche Aufgehobenheit des Wittekindshofes in vollen Zügen genießen können.

Sprechen Sie uns an. Wir sind Ihnen gerne bei der Organisation Ihrer Feier behilflich.

Sie erreichen uns unter Tel.: (0231) 51 93 0
info@parkhotel-wittekindshof.de



BEST WESTERN
PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Parkhotel Wittekindshof

Westfalendamm 270

44141 Dortmund

Tel.: (0231) 51 93 0

Fax: (0231) 51 93 100

info@parkhotel-wittekindshof.de

www.parkhotel-wittekindshof.de

IMPRESSUM

Parkhotel Wittekindshof

Westfalendamm 270

44141 Dortmund

KONZEPT UND GESTALTUNG

Kreativgenossenschaft eG

Klopstockstraße 27

22765 Hamburg

FOTOS

Volker Renner