



Liebe Gäste! Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Unsere geänderten Servicezeiten:

Restaurant „WIDU“/Terrasse

Küche: Mo. – So. 12.00-14.30 Uhr / 18.00-21.30 Uhr

Service: Mo – So 12.00 -15.00 / 18.00-22.00 Uhr

Vorspeisen / Starters

„Tatar Duett von gebeiztem Lachs und geräucherter Forelle
mit marinierten Wildkräutern in Granatapfel Dressing

€ 15,50

Tatar of pickled salmon und smoked trout with herbage salad with
pomegranate vinaigrette

Gratinierter Ziegenkäse auf süß-sauren Black-Cherry Tomaten,
Rauke und gerösteten Pinienkernen

€ 14,50

Gratinated goat-cheese with sweet & sour tomatoes, rocket and roasted pine nuts

Gegrillte Garnelen in Kräuter-Knoblauch Butter
mit ofenfrischem Focaccia

€ 18,50

Grilled shrimps in garlic-herbage with fresh focaccia

Aus dem Suppentopf / Soups

Kokos-Curry-Süppchen mit Ingwerschaum

€ 7,50

Cream soup of coconut and curry with ginger foam

Blumenkohl-Fenchel-Süppchen mit Mandelmilch
und geröstetem Romanesco

€ 8,50

Cream soup of cauliflower and fennel with almond milk und roasted romanesco

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Schollenfilet
und Basilikum Topping

€ 10,50

White tomatosoup with plaice-fillet and basil topping

Ruhrpottküche

Dortmunder Salzkuchen wahlweise belegt mit
Gouda, Kochschinken oder Mett und Zwiebeln

€ 3,90

Salzkuchen –special local roll- plated to your choice with ham, cheese, or minced
meat

“Dortmunder Currywurst”, Pommes Frites und Mayonnaise

€ 9,50

“Dortmunder Currywurst” with French fries and mayonnaise

Dortmunder „Krüstchen“

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und marinierten Blattsalaten
mit Schweineschnitzel € 16,50 mit Kalbschnitzel € 20,50

Schnitzel on toast with fried egg and salad

You can choose veal or pork





Sommerlich leichte Küche

Gemischte Blattsalate | Rohkost | Hausdressing **oder**

Kräutervinaigrette mit gegrilltem Gemüse € 11,50

Mixed crispy leaf salad in house dressing or herbage vinaigrette with grilled vegetables

Wahlweise mit gebratenen Pilzen € 13,50

optional with mushrooms

Hähnchenbrustfilet € 15,50

with chicken breast

mit gebratenen Rinderfiletspitzen/Garnelen € 17,50 / € 18,50

with stripes of beef fillet or fried king prawns

Vegan (oder auch nicht!) Vegan

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis € 14,50

Vegan thai curry | vegetables | rice

Wahlweise / optional

mit gegrillter Hähnchenbrust € 18,50

with grilled chicken breast

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 20,50

with stripes of beef fillet

mit gebratenen Garnelen € 21,50

with fried king prawns

Linguine in Basilikum Pesto mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

€ 13,50

Linguins with basil pesto, arugula, cherry tomatoes and parmesan

Wahlweise / optional

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 19,50

mit gebratenen Garnelen € 20,50

with stripes of beef fillet or fried king prawns

Tofu & Tabouleh

Marinierter Tofu scharf angebraten auf Bulgur Salat mit Tomate, frischen Kräutern und Minze begleitet von

leichter Kokos-Crème (scharf) € 15,50

Marinated Tofu with bulgur salad with tomato, herbs and mint with spicy coconutcream

Fleisch / meat

„Unser Klassiker“

Wiener Schnitzel | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

steirisches Kürbiskernöl | Radieschen | Preiselbeere

€ 24,50 Auch als halbe Portion erhältlich € 18,50

Optional to choose half portion Wiener Schnitzel | homemade potato salad | pumpkin seed oil | radishes | cranberry

Entrecote „Rib-Eye Steak vom Black-Angus Rind an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter mit 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kartoffelgratin

RibEye-steak with herbage butter or peppercreamsauce, to choose 2 orders: fried potatoes, french fries, salad, vegetables or potato gratin

200 gr. (Rohgewicht) € 29,50

250 gr. (Rohgewicht) € 32,50

300 gr. (Rohgewicht) € 35,50

Filet vom Black Angus Rind an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter mit 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln, Gemüse, Salat, Kartoffelgratin

Tenderloin steak from black angus beef, peppersauce or herbabutter to choose 2 orders: french fries, salad, vegetables, fried potatoes or potato gratin

200 gr. (Rohgewicht) € 31,50

250 gr. (Rohgewicht) € 36,50

300 gr. (Rohgewicht) € 41,50





PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Rumpsteak vom Black Angus Rind auf gegrilltem sommerlichen
Gemüse begleitet von einem Süßkartoffel-Törtchen
und Kräuterbutter € 24,50

Rumpsteak from black angus beef with grilled vegetables and sweet potatoes cake
and herbage butter

Fisch / fish

Gebratenes Dorschfilet an Zitronengrassauce |
auf Tomaten-Basilikum-Tatar und Kerbelgnocchi

€ 19,50

Fried cod fillet | lemongrassauce wit tomato-basil-tatar and chervil gnocchi

Dorade Royal mit frischen Kräutern und Zitrone
an mediterranem Gemüse und jungen Dill-Kartöffelchen

€ 26,50

Sea bream "Royal" with lemon und herbs with mediterranean vegetables,
and potatoes with dill

Gebratenes Lachsfilet mit Mango-Gremolata
auf Linguine in leichter Parmesan Sauce

€ 21,50

Fried Filet of salmon with mango-gremolata (herbs)
served with linguine in parmesan sauce

Dessert / dessert

Ananas Carpaccio süß-sauer mariniert mit Frozen Joghurt Eis
€ 7,50

Carpaccio of pineapple, sweet and sour with frozen yoghurt ice

Geflämmte Crème Brulee mit Himbeersorbet und Waldbeeren
€ 8,50

Crème Brulee with raspberry sorbet and blueberries

Eisbecher "WIDU" € 7,50

garniert mit Sahne, Schokoladensauce und karmelisierten Nüssen
Ice dessert WIDU
with cream, chocolatesauce and nuts

Sorbet „WIDU“

Hausgemachte Fruchtsorbets mit marinierten Beeren
€ 8,50

Sorbet WIDU
with homemade fruit sorbets with berrys

Waffel „WIDU“

Hausgemachte Waffel mit Pudderzucker € 3,90

Waffle WIDU
with powdered sugar
Wahlweise / optional

Vanilleeis / vanilla-ice € 5,50

heißen Kirschen / hot cherries € 5,90

Vanilleeis und heißen Kirschen/ vanilla ice and hot cherries € 7,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
All prices are incl. Service and VAT.

Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch eingesehen werden!



PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Das perfekte Fest.

Feierlichkeiten in festlich dekorierten
Räumen für bis zu 130 Personen.

PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Mehr Infos und Reservierungen: Telefon 0231- 51930
Westfalendamm 270 · 44141 Dortmund · www.parkhotel-wittekindshof.de



So schmeckt der Sommer!

Genießen Sie leichte Sommer-
gerichte auf unserer Gartenterrasse



PARKHOTEL
WITTEKINDSHOF.



Telefon: (0231) 51 93 0 · Westfalendamm 270 · 44141 Dortmund · www.parkhotel-wittekindshof.de