

## VORSPEISEN | Starters

Roulade von Graved Lachs-Kartoffel und Spinat |

Dill Creme | Rote Bete Carpaccio

€ 16,50

Roulade of graved salmon | potato and spinach  
dill cream and beetroot carpaccio

\*\*\*



Ziegenkäse im Pancettamantel | Feldsalat

Granatapfel | karamellisierte Nüsse

€ 15,50

Goat cheese enveloped with pancetta  
field salad | pomegranate | nuts

\*\*\*

Rinder Tatar | Wachtel-Spiegelei | Röstbrot

Relish von der Gewürzgurke

€ 18,50

Beef tartar | quail fried egg | roasted bread  
served with relish of pickled cucumber

\*\*\*

## AUS DEM SUPPENTOPF | Soups



Cremesüppchen von Erdapfel und Lauch |

Kräuter Öl | Kartoffel Stroh

€ 9,50

Cream soup of potato and leek  
herbs oil and potato straw

\*\*\*

Gänseessenz | Wurzelgemüse | Gänseklößchen

€ 10,50

Essence of goose | root vegetable | goose dumplings

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe | Comté

€ 10,50

French Onionsoup | Comté cheese

\*\*\*

**RUHRPOTTKÜCHE** | ruhr area kitchen

“Dortmunder Currywurst”, Pommes Frites und Mayonnaise

€ 10,50

“Dortmunder Currywurst” with French fries and mayonnaise

\*\*\*

Linsen Eintopf | Mettenden | Rauchspeck

€ 10,50

Stew of lensens | smoked bacon

\*\*\*

Dortmunder „Kröstchen“

Schnitzel auf Toast mit Spiegelei und marinierten Blattsalaten

mit Schweineschnitzel € 18,50 | mit Kalbschnitzel € 22,50

Escalope on toast with fried egg and marinated salad

veal or pork

\*\*\*

Pfefferpotthast vom Rind | Petersilienkartoffeln | Blattsalate

Zitronen-Kräutervinaigrette | Gewürzgurke

€ 19,50

Regional Pfefferpotthast | beef dish with pepper

Potatoes | salad

### SALATE | Salad

Marktfrische Blattsalate | Hausdressing oder Kräutervinaigrette |  
karamellisierten Nüssen | geröstete Kerne

€ 12,50

Mixed marinated salad, homemade dressing or herb vinaigrette  
with caramelized nuts and roasted seeds

**Wahlweise** | optional

mit gebratenen Pilzen € 15,50

with fried mushrooms

mit Hähnchenbrustfilet € 18,50

with chicken breast

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 23,50

with beef fillet stripes

mit Garnelen € 25,50

with fried king prawns

\*\*\*

### VEGAN (oder auch nicht!)

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis € 16,50

Vegan thai curry | vegetables | rice



**Wahlweise** | optional

mit gegrillter Hähnchenbrust € 22,50

with grilled chicken breast

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 27,50

with beef fillet stripes

mit gebratenen Garnelen € 29,50

with fried king prawns

\*\*\*

Linguine | Basilikum Pesto | Rucola,

Kirschtomaten | Parmesan

€ 17,50

Linguins in basil pesto, rocket, cherry tomatoes and parmesan

**Wahlweise** | optional

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 27,50

with stripes of beef fillet

mit gebratenen Garnelen € 29,50

with fried king prawns

\*\*\*

Kürbis Ravioli | geschäumte Kräuterbutter | Walnuss | Pecorino

€ 16,50

Pumpkin ravioli | herb butter | walnut and pecorino

\*\*\*

Zucchini Tagliatelle | Linsen Bolognese | Cashew Parmesan

€ 16,50

Zucchini tagliatelle | bolognese of lenses | cashew nuts

## FLEISCH | meat

### WIDU Klassiker

Wiener Schnitzel | Zitrone | Sardellenfilet-Kaper | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl |  
Kürbiskerne | Wildpreiselbeeren € 26,50 | halbe Portion € 21,50 Optional to choose half portion  
Wiener Schnitzel with homemade potato-cucumber salad, styrian pumpkin seed oil,  
radishes and cranberry

\*\*\*

Entrecote „Rib-Eye Steak vom Black-Angus Rind  
an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter  
Rib-Eye-Steak with herb butter or pepper-cream-sauce

### 2 Beilagen zur Wahl | choose 2 side dishes

Pommes frites French fries | Salat salad | Kartoffelgratin potato gratin  
Bratkartoffeln fried potatoes | Gemüse vegetables

200 gr. (Rohgewicht)	€ 32,50
250 gr. (Rohgewicht)	€ 37,50
300 gr. (Rohgewicht)	€ 42,50

\*\*\*

Filet vom Black Angus Rind an Sauce Bernaise oder Kräuterbutter  
Tenderloin steak from black angus beef, sauce bernaise or herbagebutter

### 2 Beilagen zur Wahl | choose 2 side dishes

Pommes frites French fries | Salat salad | Kartoffelgratin potato gratin  
Bratkartoffeln fried potatoes | Gemüse vegetables

200 gr. (Rohgewicht)	€ 36,50
250 gr. (Rohgewicht)	€ 42,50
300 gr. (Rohgewicht)	€ 48,50

\*\*\*

Sauerbraten von der Rinder Semerrolle an Apfelrotkohl  
und Serviettenknödel

€ 24,50

Marinated fallow beef with red apple cabbage and dumplings

\*\*\*

Wildragout | Preiselbeeren Sauce | Knöpfe | sautierter Rosenkohl

€ 25,50

Game stew | cranberries | brussels sprouts

\*\*\*

Barbarie Entenbrust | Amarena Kirsche | Kürbis-Paprika Ratatouille | Schupfnudeln

€ 26,50

Barbarie canard breast | amarena cherry | pumpkin paprika ratatouille and schupfnoodles

\*\*\*

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef | Rotwein-Schalotte | Zwiebelringe | Kartoffelmousse |  
Birne | Bohne | Speck

€ 28,50

Roast beef with onions | redwine | onionrings | potatomousse | pear | bean | bacon

## FISCH | fish

Kabeljau Filet | Karotten | Spitzkohl |  
Rahm | Pommes Dauphine

€ 23,50

Fried cod fillet | carrots | cabbage |  
cream Dauphine potatoes

\*\*\*

Zanderfilet | mediterranes Ofengemüse | Rosmarinkartoffeln

€ 26,50

Pikeperch fillet | Mediterranen vegetables | rosemary potatoes

\*\*\*

Lachsfilet | Mango-Gremolata

Linguine | Parmesan Sauce | konfierte Cherry Tomaten

€ 24,50

Fried Fillet of salmon with mango-gremolata (herbs)  
served with linguine in parmesan sauce and cherry tomatoes

\*\*\*

Fischvariation „WIDU“

Gebratene Fischfilets | Zitronengras Sauce

buntes Gemüse | Kräuterdrillinge

€ 29,50

fish variation- fried fish fillets | lemongrass sauce  
mixed vegetables and herbage potatoes

\*\*\*

**DESSERT** |dessert

Gebackene Mandelbällchen | Vanillesauce |  
winterliches Beerenkompott

€ 11,50

Baked Almond balls | vanillasauce | berry compote

\*\*\*

Tonka Bohnen Crème Brulée |  
Sorbet von Erdbeere und Thymian

€ 10,50

Tonka bean Crème Brûlée |  
sorbet of strawberry and thyme

\*\*\*

Eisbecher "WIDU"  
Sahne | Schokoladensauce  
karmelisierte Nüsse

€ 9,50

Ice dessert WIDU with cream,  
Chocolate sauce and nuts

\*\*\*

Sorbet „WIDU“  
Hausgemachte Fruchtsorbets |  
marinierten Beeren

€ 9,50

Sorbet WIDU  
homemade fruit sorbets with berries

\*\*\*

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

All prices are incl. Service and VAT

Allergene und Zusatzstoffe können auf Wunsch eingesehen werden!

by request you can receive a list of Allergens and Additives

## **Gans was schönes Gänse genießen**

Portion Gans (Brust und Keule) mit Apfelrotkohl  
Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

€ 27,50

\*\*\*\*

Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl  
Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

€ 28,50

\*\*\*\*

Gänsebrust mit Apfelrotkohl  
Kartoffelknödeln und gefülltem Bratapfel

€ 29,50

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Auf Wunsch Portion Maronen € 1,50 Aufpreis

Allergene bitte sprechen Sie unser Serviceteam an.

