

VORSPEISEN | Starters

Cremiger Waldpilz-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen
und Kerbel-Espuma

€ 14,50

Creamy forest mushrooms-risotto with fried king oyster mushrooms
and chervil-espuma



Gebackener Hokkaido Kürbis in Teriyaki Marinade auf Auberginencreme
begleitet von Kartoffel-Sesam Pralinen mit Limetten-Joghurt

€ 16,50

Baked Hokkaido pumpkin in teriyaki marinade, on auberginecreme,
with potato-sesame pralines and lime-yoghurt

„Vitello WIDU“

Sous Vide gegarter Kalbsrücken auf Thunfischcreme
mit Kaperngel und marinierten Tomatenwürfeln

€ 18,50

Saddle of veal sous vide cooked with tunacreme and caper spice
served with marinated tomatos

AUS DEM SUPPENTOPF | Soups



Hokkaido Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

€ 9,50

Cream soup of Hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds
and styrian pumpkin seed oil

Schaumsüppchen von der Pastinake mit Petersilienöl
und Ravioli von Roter Bete

€ 10,50

Creamy soup of parsnip with parsleyoil
and ravioli of beetroot

Wildessenz mit Gemüseperlen und Erdapfel-Grieß Nockerl

€ 10,50

Game consommé with vegetables and potato-semolina dumplings

RUHRPOTTKÜCHE | ruhr area kitchen

“Dortmunder Currywurst”, Pommes Frites und Mayonnaise
€ 10,50

“Dortmunder Currywurst” with French fries and mayonnaise

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

SALATE | Salad

Gemischte marinierte Blattsalate, Rohkost an Hausdressing
oder Kräutervinaigrette mit karamellisierten Nüssen und gerösteten Kernen
€ 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 € 21,50

with beef fillet stripes

mit Garnelen € 22,50

with fried king prawns

Vital Salat

Bunter Gemüse-Salat mit Brokoli, Champignons, Avocado,
Kürbis, Möhren und gerösteten Sonnenblumenkernen
in leichter Zitronen-Kräuter Marinade

€ 16,50

Vegetable Salad with broccoli, mushrooms, avocado, pumpkin, carrots,
roasted sunflower seeds and lemon-herb marinade

Gebackener Camembert mit Rotwein-Schalotten Confit
auf Rauke und Wildkräutern in Mango-Limetten Dressing

€ 17,50

Baked camembert with red wine-shalot confit on
rocket and wild herbs in mango-lime vinaigrette

VEGAN (oder auch nicht!)



Vegan 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 € 25,50

with beef fillet stripes

mit gebratenen Garnelen € 26,50

with fried king prawns

Linguine in Basilikum Pesto mit Rucola,
Kirschtomaten und Parmesan

€ 17,50

Linguins in basil pesto, rocket, cherry tomatoes
and parmesan

Wahlweise | optional

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 26,50

with stripes of beef fillet

mit gebratenen Garnelen € 27,50

with fried king prawns

Knuspriger Sesam Tofu an Teriyaki Brokkoli
und Basmatireis

€ 18,50

Sesame Tofu with teriyaki broccoli and rice

FLEISCH | meat

WIDU Klassiker

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat,
steirisches Kürbiskernöl, Radieschen und Preiselbeere

€ 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) € 36,50

250 gr. (Rohgewicht) € 39,50

300 gr. (Rohgewicht) € 42,50

Filet vom Black Angus Rind an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter

Tenderloin steak from black angus beef, peppersauce 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) € 33,50

250 gr. (Rohgewicht) € 36,50

300 gr. (Rohgewicht) € 39,50

Sauerbraten von der Damwildkeule an Apfelrotkohl
und sautierten Mini-Semmelknödeln

€ 24,50

Marinated fallow deer with red apple cabbage and sautéed mini dumplings

Schweinemedallions im Parmaschinkenmantel an Rotwein-Schalottensauce,
auf Petersilienwurzel-Kartoffelmousse mit karamellisierten Fingermöhren

€ 23,50

Pork medallions in parma ham, served with red wine-shalott sauce,
Parsleyroot potatoe mousse and caramelized carrots

FISCH | fish

Gebratenes Kabeljau Filet unter einer Kräuterkruste
mit leichter Dill-Bechamel an buntem Marktgemüse
und Rosmarin Drillinge

€ 22,50

Fried cod fillet with herb crust, dill bechamel sauce,
market vegetables and rosemary potatoes

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

€ 24,50

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

Soufflierter Schwarzer Heilbutt an Zitronengrassauce
auf Wurzelgemüse Julienne und Risolee Kartoffelchen

€ 26,50

soufflated black halibut with lemongrass sauce, root vegetable
and rissole potatoes

Fischvariation „WIDU“

Gebratene Fischfilets und Garnele an Safransauce
sautiertem Gemüse und kleinen Dill-Kartoffelchen

€ 26,50

fish variation- fried fish fillets and king shrimp with saffron sauce
sauted vegetables and dill potatoes

DESSERT |dessert

Zwetschgen Clafoutis mit Buttermilcheis

€ 10,50

Plum clafoutis with buttermilk-Ice

Geflämmte Crème Brûlée mit Limoncellosorbet
und marinierten Waldbeeren

€ 11,50

Crème Brûlée with limoncello sorbet
and marinated blueberries

Eisbecher "WIDU"
garniert mit Sahne, Schokoladensauce
und karmelisierten Nüssen

€ 9,50

Ice dessert WIDU with cream,
Chocolate sauce and nuts

Sorbet „WIDU“
Hausgemachte Fruchtsorbets
mit 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