

Sehr geehrte Gäste, wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant WIDU und Wittekindstube.

Unser Serviceteam steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung. Und sollten Sie in unserer Speisekarte nicht das richtige finden, bitte sprechen Sie uns an, wir werden, sofern dies möglich ist, Ihre Wünsche berücksichtigen.

Unsere Küche steht für frische Zutaten, regionale Speisen, heimische Wildspezialitäten und kreative Ideen aus See & Meer.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant WIDU
Service: Mo.-Sa. 12.00-15.00 Uhr | 18.00-22.00 Uhr
(Sonntag ab 14.30 Uhr geschlossen!
Küche: Mo.-So. 12.00-14.00 Uhr | 18.00-21.30 Uhr

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant Wittekindstube
Service: Mo.-So. 15.00 – 00.00 Uhr

WIDU ist der Titel einer Geschichte von Hermann Löns auf dem Jahr 1917, in der ein junger Hund vor dem Ertrinken gerettet wird. Auf die Frage seines jugendlichen Retters „Wie soll er heißen?“ antwortet der Jagdaufseher: „Wie du.“ Fortan heißt der Hund Widu und wird ein ausgezeichneter Jagdhund. Er rettet mit seiner Tapferkeit sogar Kinder und wird am Ende der Geschichte bei einer Hofjagd von einem wütenden Eber tödlich verwundet. Ein Prinz der Jagdgesellschaft lässt ihm mit den Worten „so ein edler Hund, aber auch so ein edler Tod!“ einen Gedenkstein setzen mit Jahr und Tag der Jagd und darüber das Wort: WIDU.

Unsere WITTEKINDSTUBE wurde aus dem Holz einer 300 Jahre alten Berghütte gestaltet.

Der ideale Ort für eine zünftige Hüttengaudi. Und das mitten in Dortmund.



VORSPEISEN | Starters



Carpaccio von der Zucchini | geröstete Pinienkerne | Rauke | Burrata
€ 14,50

Carpaccio of zucchini | roasted pine nuts | rauke | burrata

Thunfisch Tatar
Avocado | Mango | gebackenes Filo Röllchen
€ 16,50

Tatar of tuna | avocado | mango | backed filo roll

Barbarie Entenbrust | Feigen Creme
Sesam | Panko | Julienne Gemüse | Teriyaki
€ 17,50

Barbarie Canard breast | coward crème
sesam | Panko | strip of vegetable | teriyaki

AUS DEM SUPPENTOPF | Soups



Schaumsüppchen vom Rosenkohl |
Sautierte Rosenkohlblätter | Limetten | Schmand
€ 8,50

Cream soup of brussels sprouts | sauteed leaves of brussels sprouts
Lime | sour cream

Cremesüppchen von der Topinambur |
Parmaschinken Flakes | karamellierte Pink Lady
€ 9,50

Cream soup of Jerusalem artichoke | parma ham flakes | caramelized Pink Lady

Waldpilz -Süppchen | Erdapfel-Espuma
Violette Kartoffelchips

€ 9,50

Cream soup of forest mushroom | potato cream foam
purple potato crisps

RUHRPOTTKÜCHE | ruhr area kitchen

“Unsere Currywurst”, Pommes Frites und Mayonnaise

€ 10,50

Our Currywurst” with French fries and mayonnaise

Erbsen Eintopf | Mettenden | Rauchspeck

€ 9,50

Stew of peas | smoked bacon

Dortmunder „Krüstchen“

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

„Himmel & Äd“

Flönz | Kartoffelkuchen | Apfel | Schalotte

€ 16,50

“Heaven and Earth”

Blood sausage | potato cake | apple | onion

Königsberger Klopse | Kapern | Velouté | Petersilienkartoffeln |

Eichblattsalat | Zitronen-Kräutervinaigrette

€ 17,50

Meat balls | potatoes | salad | lemon-vinaigrette

Vegetarisch oder auch nicht | Vegetarian or not

Bunte Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | geröstete Sonnenblumenkerne |
Hausdressing oder Kräutervinaigrette |

€ 12,50

Mixed marinated salad, homemade dressing or herb vinaigrette
with roasted sunflower 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 € 22,50

with fried king prawns

“Caesar Salad”

Romanasalat | Caesar Dressing | Parmesan Croutons

€ 14,50

Caesar Salad | romana salad | croutons | parmesan

Wahlweise | optional

mit Hähnchenbrustfilet € 19,50

with chicken breast

Linguine | Basilikum Pesto | Rauke

Kirschtomaten | Parmesan

€ 16,50

Linguins in basil pesto, rocket, cherry tomatoes and parmesan

Wahlweise | optional

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 23,50

with stripes of beef fillet

mit gebratenen Garnelen € 26,50

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 Falafel Bällchen € 17,50

with falafel balls

mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 23,50

with beef fillet stripes

mit gebratenen Garnelen € 26,50

with fried king prawns



**Wirsingroulade mit Kartoffel-Pilzfüllung |
Westfälisches Ratatouille | Kräuterrahm**

€ 16,50

Roulade of savoy | filled with potatoes and mushrooms
Regional ratatouille | herbage cream



Risotto Milanese | bunte Gemüseperlen | Parmesan Crunch

€ 14,50

Risotto Milanese | vegetables | parmesan

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 Sauce Bernaise oder Kräuterbutter**

Rib-Eye-Steak with herb butter or sauce bernaise

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) € 30,50

250 gr. (Rohgewicht) € 34,50

300 gr. (Rohgewicht) € 38,50

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) € 34,50

250 gr. (Rohgewicht) € 39,50

300 gr. (Rohgewicht) € 44,50

Burger "WIDU"

Wild Patty | Brioche Bun | Camembert | Schalotten-Preiselbeeren Konfit
Süßkartoffel Pommes | Sour Cream

€ 19,50

Burger with wild meat | Brioche | Camembert | shallot-cranberry-jam
sweet potato pommes | sour cream

Wildragout | Preiselbeeren Sauce | Knöpfle | Mandel Brokkoli

€ 21,50

Game stew | cranberries | noodles and broccli

Rehrücken im Tramezzinimantel |

Portwein-Sauerkirsch Sauce | Rosenkohl | karamellierte Karotten | Maronen
Kroketten

€ 29,50

Saddle of venison | portwine-cherry-sauce | brussels-sprouts | caramelized carrots |
chestnuts | croquettes

"Bergbauernsteak"

Schweinerückensteak | Schmorzwiebeln | Bergkäse | Berner Rösti |
marinierte Blattsalate | Hausdressing

€ 24,50

Loin Steak of pork | braised onions | mountain cheese | potato rösti | salad

FISCH | fish

Skrei Filet |
Walnuss-Kräuterkruste | Zitronengras |
Mousse von Erbse und Kartoffel | buntes Gemüse
€ 22,50
Cod fish | walnut-herbage | lemongrass
Mousse of pea and potato | vegetables

Lachsfilet | Mango-Gremolata
Linguine | Parmesan Sauce | konfierte Cherry Tomaten
€ 22,50
Fried Fillet of salmon with mango-gremolata (herbs)
served with linguine in parmesan sauce and cherry tomatoes

Bachsaibling |
Karotten-Lauch Gemüse | Rahm | Pommes Rissolées
€ 24,50
Brook char | carrot | leek | cream | french fries risolee
tomatoes

Fisch Variation „WIDU“
Fisch Filets | Zitronengrassauce
buntes Gemüse | Kräuterdrillinge
€ 28,50
Fish Filets | lemongrasssauce | vegetables | herbage potatoes
tomatoes

DESSERT |dessert

Topfenstrudel | Kompott vom Boskoop | Vanillesauce

€ 10,50

Curd strudel | apple compote | vanilla sauce

Schokoladen Souffle | Eis von der Tonkabohne

€ 10,50

Chocolate Souffle | Ice of tonka bean

Eisbecher "WIDU"

Sahne | Schokoladensauce

karmelisierte Nüsse

€ 8,50

Ice dessert WIDU with cream,

Chocolate sauce and nuts

Sorbet „WIDU“

Mango, Himbeere und grüner Apfel

€ 8,50

Sorbet WIDU

homemade fruit sorbets

Mango, raspberry, green apple

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