

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



Karamellierter Ziegenkäse | Thymian Honig | Wildkräuter |
Walnuss-Dressing | Birne | bunte Bete

€ 15,50

Goat Cheese caramelized | thyme-honey | wild herbs |
walnut vinaigrette | pear | mixed beetroot

Tatar Duett Surf and Turf
Thunfisch | Avocado | Mango-Chili Sorbet
Rind | Tomaten Confit | Parmesan Eis

€ 19,50

Tatar of tuna | avocado | Sorbet of Mango-Chilli
beef | tomato confit and ice of parmesan

AUS DEM SUPPENTOPF | Soups



Tomaten Consommé |
Basilikum-Klößchen | Chiffonade

€ 10,50

Comme of tomato | basil dumplings

Schaumsüppchen vom Bärlauch
Kartoffel-Lauch Espuma | Erdapfel Chips

€ 10,50

Cream soup of wild garlic
potato-leek foam | potato chips

Vegetarisch (oder auch nicht) | Vegetarian or not

Bunte Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | gegrillte Avocado |
Hausdressing oder Caesar Dressing

€ 14,50

Mixed marinated salad, homemade dressing or Caesar dressing
with grilled avocado

Wahlweise | optional

mit gebratenen Pilzen € 17,50

with fried mushrooms

mit Falafel Bällchen € 18,50

with Falafel balls

mit Hähnchenbruststreifen € 20,50

with stripes of chicken

“Caesar Salad”

Romanasalat | Caesar Dressing | Parmesan | Croutons

€ 15,50

Caesar Salad | romana salad | croutons | parmesan

Wahlweise | optional

mit Hähnchenbruststreifen € 21,50

with stripes of chicken

Vegi Burger “WIDU”

Kichererbsen Patty | Brioche Bun | Bonifaz | gegrillte Zucchini

Schalotten-Confit | gebackener Spargel | Guacamole

€ 23,50

Vegetarian Burger with chick pea, bonifaz, Zucchini, baked asparagus, Guacamole

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis

€ 17,50

Vegan thai curry | vegetables | rice

Wahlweise | optional

mit gegrillter Hähnchenbrust € 23,50

with grilled chicken breast

mit Falafel Bällchen € 22,50

with falafel balls

mit gegrillten Garnelen € 27,50

with grilled king prawns

Steaks | Steaks

Entrecote Rib-Eye Steak vom Black-Angus Rind
zur Wahl: Sauce Bearnaise | Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter
Rib-Eye-Steak with herb butter or sauce bearnaise or peppersauce

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) € 36,50

300 gr. (Rohgewicht) € 40,50

Filet vom Black Angus Rind |
zur Wahl: Sauce Bearnaise | Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter
Tenderloin steak from black angus beef, sauce bearnaise,
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) € 36,50

250 gr. (Rohgewicht) € 40,50

300 gr. (Rohgewicht) € 44,50

FLEISCH |meat

WIDU Klassiker

Wiener Schnitzel | Zitrone | Sardellenfilet | Kapern | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl |
Kürbiskerne | Wildpreiselbeeren € 27,50| halbe Portion € 22,50 Optional to choose
half portion

Wiener Schnitzel with homemade potato-cucumber salad, styrian pumpkin seed oil,
radishes and cranberry

Geschmorte Kalbsbäckchen | Rotwein-Schalotten Sauce
Duett vom Petersilienwurzel Püree | karamellierte Fingermöhren
€ 26,50

Braised checks of veal | red-wine-shallot sauce
duo of parsley root mash | caramelized carrots

Lammrücken | Kartoffelbiskuit | Portwein-Rosmarinsauce
Polenta Crème | Kenia Bohnen | Kräutersaitlinge | Tomate
€ 28,50

Saddle of lamb | potato biscuit | port wine rosemary sauce
Polenta cream | green beans | mushrooms and tomato

“Bergbauernsteak”

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

€ 25,50

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

RUHRPOTTKÜCHE | ruhr area kitchen

“Unsere Currywurst” | Pommes Frites | Mayonnaise
€ 11,50

Our Currywurst” with French fries and mayonnaise

Erbsen-Eintopf aus der Terrine | Mettenden | Rauchspeck
€ 10,50

Stew of peas | smoked bacon

Dortmunder „Krüstchen“

Schnitzel | Toast | Spiegelei | marinierte | Blattsalate
mit Schweineschnitzel € 19,50 | mit Kalbschnitzel € 23,50
Escalope on toast with fried egg and marinated salad
veal or pork

„Vegetarische Potthucke“

Kartoffel-Spinat Kuchen | Parmesan | Tomaten „Schlotze“
€ 16,50

“Vegetarian Potthucke”
Potato-spinach Cake | parmesan | tomato cream

“Fricko”

Frikadelle | Westfälisches Ratatouille | Rotwein-Schalotten Sauce
€ 14,50

Meat balls | regional ratatouille | red-wine-shalot sauce

FISCH | fish

Lachsfilet | Mango | gebackene Rauke
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

Filet von der Lachsforelle | Bärlauch-Butter | Limonen Risotto

€ 23,50

Fillet of salmon trout | wild garlic butter | lime risotto

Fisch Variation „WIDU“

Fisch Filets | Krustentier-Hollandaise | grüner Spargel |
gebackener Kräuterknödel

€ 29,50

Fish Fillets | crustacean hollandaise | green asparagus and baked herbage dumpling

DESSERT |dessert

„Variation vom Rhabarber“
Panna Cotta | Sorbet | Sous Vide
€ 12,50
Rhubarb variation | panna cotta | sorbet

Eisbecher „WIDU“
Sahne | Schokoladensauce |
karamellierte Nüsse
€ 9,50
Ice dessert WIDU with cream,
Chocolate sauce and nuts

Sorbet „WIDU“
Mango | Rhabarber | grüner Apfel
€ 9,50
Sorbet WIDU
homemade fruit sorbets
Mango, rhubarb, 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