

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

„Vitello WIDU“

Sous Vide gegarter Kalbsrücken | Thunfischcreme |
gebackene Rauke | geeiste Tomate

€ 18,50

Saddle of veal | sous vide
Tuna crème | baked arugula | iced tomato

Avocado | Mango | Mozzarella
gegrillte Riesengarnelen | Ginger Beer

€ 18,50

Avocado | mango | mozzarella
grilled king prawns | ginger beer

AUS DEM SUPPENTOPF | Soups

Blumenkohl | Fenchel | Öl

€ 9,50

Cauliflower | fennel | oil

Weißer Tomate |
Basilikum Espuma

€ 9,50

White tomato
basil cream



Leichte Küche | light cuisine

Wildkräuter | Holunder-Chili Vinaigrette |
Wassermelone | Schafskäse | rote Zwiebeln | Pinienkerne
€ 19,50

Wild herbs, elder-chili vinaigrette | watermelon
feta cheese | red onions | pine nuts

Wahlweise | optional
mit gebratenen Pilzen € 24,50
with fried mushrooms
mit gebackenen Falafel Bällchen € 24,50
with baked Falafel balls
mit gegrillter Hähnchenbrust € 25,50
with grilled chicken breast

“Caesar Salad”

Romanasalat | Caesar Dressing | Parmesan | Croutons
€ 15,50

Caesar Salad | romana salad | croutons | parmesan

Wahlweise | optional
mit gegrillter Hähnchenbrust € 21,50
with grilled chicken breast

Linguine | Basilikum Pesto | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan
€ 17,50

Linguine with basil pesto | arugula | cherry tomatoes | parmesan

Veganes Thai Curry | Gemüse | Basmatireis
€ 17,50

Vegan thai curry | vegetables | rice

Wahlweise | optional
mit gegrillter Hähnchenbrust € 23,50
with grilled chicken breast
mit gebackenen Falafel Bällchen € 22,50
with baked falafel balls
mit gegrillten Riesengarnelen € 27,50
with grilled king prawns

Steaks |Steaks

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

„Unser Wiener Schnitzel“
Wiener Schnitzel | Zitrone | Sardellenfilet | Kapern | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl |
Kürbiskerne | Wildpreiselbeeren € 27,50| halbe Portion € 23,50 Optional to choose
half portion
Wiener Schnitzel with homemade potato-cucumber salad, styrian pumpkin seed oil,
radishes and cranberry

Iberico Schweinefilet | Walnuss-Tomaten Kruste | Thymian Jus |
grüner Spargel | bunte Paprika | Violette Kartoffel
€ 28,50

Iberico pork tenderloin | walnut-tomato-thyme jus
green asparagus | mixed paprika | purple potato

RUHRPOTTKÜCHE | ruhr area kitchen

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

Our Currywurst” with French fries and mayonnaise

Wahlweise mit Wildbratwurst

€ 12,50

optional with venison Currywurst” with French fries and mayonnaise

Salzburger “WIDU”

Cocktailsauce | Blattsalat | Tomate | Gurke |

Gegrillte Hähnchenbrust | Brie | Pommes Frites | Mayonnaise | Ketchup

€ 18,50

Salt Burger “WIDU” with cocktailsauce, salad, tomato, cucumber,
Grilled chicken, Brie, French fries, mayo and ketchup

Dortmunder „Krüstchen“

Schnitzel | Toast | Spiegelei | marinierte | Blattsalate

mit Schweineschnitzel € 20,50 | mit Kalbschnitzel € 24,50

Escalope on toast with fried egg and marinated salad
veal or pork

FISCH | fish

Lachsfilet | Mango | gebackene Rauke
Linguine | Parmesan Sauce | konfierte Cherry Tomaten
€ 25,50

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

Kabeljaufilet | Tomaten-Kräuterkruste | mediterraner Blattspinat
Kräuter Drillinge | Dill Hollandaise
€ 23,50

Filet of Cod with tomato-herbage | mediterranean leaf spinach
herbage potatoes | dill hollandaise

Pulpo | Mediterranes Grillgemüse | Knoblauch Brot | Oliven-Aioli
€ 24,50

Pulpo | Mediterranean grilled vegetables | garlic bread | olive-aioli

DESSERT |dessert

Marinierte Beeren | Limoncello Sorbet

€ 8,50

Marinated berrys | limoncello sorbet

Eisbecher "WIDU"

Sahne | Schokoladensauce |
karamellierte Nüsse

€ 9,50

Ice dessert WIDU with cream,
Chocolate sauce and nuts

Sorbet „WIDU“

Hausgemachte Fruchtsorbets

€ 9,50

Sorbet WIDU
homemade fruit sorbets

Crème Brûlée | Sorbet von der Himbeere

€ 10,50

Crème Brûlée | Raspberry Sorbet

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