

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

Feldsalat | Birne | Ziegenkäse
Walnuss | Honig

€ 14,50

Field salad | pear | goat cheese
walnut | honey

Thunfisch | Sesam | Rote Bete | Gemüse Julienne
Wasabi-Mayonnaise

€ 16,50

Tuna | sesam | beetroot | vegetables
mayonnaise of wasabi

AUS DEM SUPPENTOPF | Soups

Hokkaido Kürbis |
karamellierte Kerne | steirisches Öl

€ 9,50

Pumpkin of Hokkaido | caramelized cores

Kartoffelcreme |
Lauchzwiebel Espuma | Chorizo

€ 9,50

Potato cream | spring onion foam
chorizo



Leichte Küche | light cuisine

Marinierte Blattsalate | Rohkost | | Hausdressing
geröstete Kerne | Feta

€ 14,50

Mixed marinated salad | Joghurt vinaigrette
feta cheese | roasted nuts

Wahlweise | optional

mit gebratenen Pilzen € 18,50

with fried mushrooms

mit gegrillter Hähnchenbrust € 20,50

with grilled chicken breast

mit gegrillten Riesengarnelen € 26,50

with grilled king prawns

mit gebratenen Rinderfiletstreifen € 28,50

with grilled stripes of rinder Filet

“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

€ 16,50

Linguine with basil pesto | arugula | cherry tomatoes | parmesan

Wirsingroulade | Duxelles | Wurzelgemüse | Kräuterrahm

€ 18,50

Savoy cabbage roulade | Duxelles | vegetables and herbage cream

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

Entrecote Rib-Eye Steak vom Black-Angus Rind
zur Wahl: Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter
Rib-Eye-Steak with herb butter 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 Pfefferrahmsauce | 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)	€ 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

Sauerbraten von der Damwildkeule
Apfelrotkohl | Serviettenknödel
€ 26,50
Marinated fallow deer
Red cabbages with apples and napkin dumplings

RUHRPOTTKÜCHE | ruhr area kitchen

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

Our Currywurst” with French fries and mayonnaise

“Aus der Löwenkopfterrine”
Linse | Rauchspeck | Kartoffel | Bockwurst
€ 10,50

Stew of lense | bacon | potato | sausage

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

Doraden Filets | geschäumte Kräuterbutter
Mediterranes Gemüse | Rosmarin Drillinge

€ 24,50

Fried Fillet of Gilthead | linguine | parmesan sauce

Lachsfilet | Mango | Linguine | Parmesan Sauce

€ 25,50

Fried Fillet of salmon | linguine | parmesan

Fischvariation „WIDU“

Gebratene Fischfilets | Zitronengrassauce

Pak Choi | Couscous

€ 26,50

Fried fish fillets | lemongrassauce

Pak Choi | couscous

DESSERT |dessert

Gebackene Mandelbällchen | Zwetschge | Tonkabohne

€ 11,50

Baked Almond balls | plum | Tonka beans

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 Brombeere

€ 10,50

Crème Brûlée | Blackberry 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