



Wittler's Hotel

Dies sind Menüvorschläge, die Sie untereinander variieren können. Oder aber Sie sagen uns, was Sie schon immer mal essen wollten. Wir sind stolz darauf Ihnen eine Küche zu bieten, in der frische regionale und saisonale Zutaten verarbeitet werden. Wir achten beim Einkauf auf die Herkunft unseres Fleisches. Unser Wild stammt aus der eigenen Jagd. Wir verzichten auf Zusätze wie z.B. Geschmacksverstärker.

Hausgemachte Rinderbouillon mit Markklößchen und Eierstich

* * *

Schweine- und Rinderbraten aus der Region, frisches Gemüse je nach Saison, hausgemachte Rahmsauce, Petersilienkartoffeln und Kroketten

* * *

Limettencreme mit Schlagrahm

Menüpreis 24,50 Euro

Hausgemachte Karotten-Orangensuppe mit Schinkenwürfel

* * *

Glasierte Kalbskeule mit Steinpilzen, Frisches Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise, Kartoffelbällchen

* * *

Frische Ananas mit Antillenrum mariniert und Walnußeis

Menüpreis 33,00 Euro

Wildconsommé -hausgemacht mit Wild aus der eigenen Jagd – mit Steinpilzen

* * *

Filetbraten an frischem Gemüsebouquet, Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin

* * *

Dessertteller „Surprise“

Menüpreis 43,00 Euro