

# Menüvorschläge mit Auswahl im Hauptgang

23,00 € - Menü

---

Hausgemachte Tomatencremesuppe  
mit Crème fraîche und gerösteten Mandeln

\*\*\*\*

Bandnudeln  
mit Hähnchenbruststreifen und Spinat in Gorgonzolasauce

Panierter Rotbarsch  
mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Schnitzel „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln und Salat

\*\*\*\*

Nussknacker - 2 Kugeln Eis (Walnuss und Vanille)  
mit Nussstückchen, hausgemachter Karamellsauce und Sahne

---



*Restaurant*  
*Mutter Wittig*

www.mutterwittig.de  
info@mutterwittig.de  
0234 / 12141



*Restaurant*  
*Mutter Wittig*

# Menüvorschläge mit Auswahl im Hauptgang

26,00 € - Menü

---

Im Frühjahr und Sommer: Paprikarahmsuppe  
Im Herbst und Winter: Kartoffel- Meerrettichsuppe

\*\*\*\*

Rotbarschfilet  
mit Honig-Senfsauce, Blattspinat mit Cherrytomaten und Butterreis

Schnitzel „Allgäuer Art“  
mit Champignons und Käse überbacken, dazu Röstitaler und gemischter Salat

Hähnchenbrust „Béarnaise“  
mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüse des Tages und hausgemachten Krokette

Zwei Schweinemedallions  
mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salatteller

Frischer Teller (vegetarisch)  
Kleiner „Tages“-Auflauf an Salatgarnitur mit Gemüseteller

\*\*\*\*

Im Frühjahr und Sommer: Orangenparfait mit warmen Kirschen  
Im Herbst und Winter: Spekulatius-Parfait mit Glühweinbeeren

---

# Menüvorschläge mit Auswahl im Hauptgang

30,00 € - Menü

---

Consommé

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Celestine

\*\*\*\*

Rotbarbenfilets

mit Rieslingsauce, feinem Gemüse und Kräuterreis

Kleines Rumpsteak

mit Pfeffersauce, hausgemachten Krokettten und gemischtem Salat in Rahmdressing

Drei Schweinemedallions „Küchenmeister Art“

mit Sauce Béarnaise und rohem Schinken auf Röstitalern, dazu Gemüse des Tages

\*\*\*\*

Palatschinken Sissy

kleine Pfannkuchen-Röllchen mit Marzipan gefüllt, mit Himbeersauce, Eierlikör, Vanilleeis und Sahne garniert

---