

Suppen

Hausgemachte Tomatencremesuppe 5,90
mit einem Schuss crème fraîche und gerösteten Mandeln

Consommé – Rinderkraftbrühe 6,50
mit Gemüsejulienne und Celestine

Vorspeisen

Matjes „Lord Nelson“ 12,50
3 Matjesfilets, gefüllt mit Sahnemeerrettich auf Apfelringen mit Preiselbeeren, Zwiebelringen und Mandelsplittern garniert

Geräucherte Entenbrust (kalt) 12,50
mit buntem Linsensalat und Rucola

Mild geräucherter Lachs 13,00
mit Sahnemeerrettich und Röstitalern

Salate

Salat „Hähnchen“ 12,00
Hähnchenbruststreifen auf frischem, gemischtem Salat mit Joghurt-Rahmdressing

Großer Chef Salat 13,25
Gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Thunfisch, Ei, Cocktailsauce

kleiner Chef Salat 12,00

Salat „Lendchen“ 14,25
Zwei kleine Schweinemedallions an frischen Salaten in Joghurt-Rahmdressing

Neptunplatte 14,50
verschiedene, gebratene Fischfilets auf buntem Salat in Balsamico-Dressing

Für den kleinen Appetit

Frische Champignons **10,00**
in Schalottenbutter geschwenkt, an Röstitalern mit Sauce Bearnaise

Heringsstipp „Hausfrauen Art“ **11,00**
mit Apfel und Zwiebelsahnesauce dazu Bratkartoffeln

Fischermanns Teller (kalt) **14,00**
mit geräuchertem Lachs und Forelle, Nordsee-Krabben, Matjessalat, Ei, Lachskaviar, Hausbrot und Butter

Kröstchen „Mutter Wittig“ **14,25**
2 kleine Schweinemedallions mit frischen Kräuterchampignons und Rührei auf getoastetem Hausbrot

Vegetarisch

Kichererbsen-Bällchen - vegan **9,50**
mit Tomatensauce auf hausgemachten Zoodles (Gemüsespaghetti)

Frischer Teller - vegetarisch **9,50**
*kleiner, frischer Käse-Quark-Auflauf an Salatgarnitur in Vinaigrette
plus Gemüseteller **13,00***

Fisch

Schollenfilets „Finkenwärder Art“ **16,90**
mit Speckwürfeln, Butterbohnen und Röstkartoffeln

Rotbarschfilets **16,90**
mit Honig-Senfauce, Blattspinat mit Cherrytomaten und Butterreis

Geflügel

Hähnchenschnitzel „Teufels Art“ 13,90
mit pikanter Sambalcreme, Pommes frites und gemischtem Salat

Hähnchenbrust „California“ 14,50
*mit Pfirsich und Käse überbacken, garniert mit Preiselbeeren,
dazu Röstitaler und gemischter Salat*

Hähnchenbrust „Béarnaise“ mit frischen Kräuterchampignons 15,00
dazu Sauce Bearnaise, Gemüse des Tages und Röstitaler

Steaks

Stellen Sie sich gerne Ihr Steakgericht zusammen.

Mit mehreren Beilagen und Sauce oder doch lieber nur mit Salat?

Rumpsteak (200 g)	16,50	Entrecote (200 g)	17,50
3 kleine Schweinemedallions	10,80	Hähnchenbrust	9,00
<i>Sauce Béarnaise / Sambalcreme</i>	2,00	<i>Pilzrahmsauce</i>	2,50
<i>Stück Kräuterbutter</i>	1,00	<i>Pfefferrahmsauce</i>	2,50

Salatteller / Champignons / Gemüseteller / Erbsen, Möhren á 4,00
Bratkartoffeln / Kroketten / Röstitaler / Pommes frites á 3,50

Und außerdem...

Der beliebte Klassiker: Mutter Wittigs Hauspfanne 20,25

*3 kleine Schweinemedallions mit Erbsen, Möhren, frischen
Champignons, Bratkartoffeln und Spiegelei*

Schnitzel

Schnitzel „Amalia“	12,75
<i>nach Wiener Art mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat mit Pfefferrahmsauce</i>	14,50
Schnitzel „Friederika“	14,50
<i>in Pilzrahmsauce mit Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln</i>	
Schnitzel „Engelsburg“	15,00
<i>Nach Büsumer Art mit Nordsee-Krabben und Rührei garniert, dazu Röstitaler und gemischter Salat in Joghurt-Rahmdressing</i>	
Schnitzel „Carolinenglück“	15,00
<i>mit frischen Kräuterchampignons und Käse überbacken, dazu Röstitaler und gemischter Salat in Joghurt-Rahmdressing</i>	
Schnitzel „Prinz-Regent“	16,50
<i>Ein Cordon Bleu, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, garniert mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu hausgemachte Kroketten und grüner Salat</i>	
Hähnchenschnitzel „Hannibal“	13,90
<i>mit pikanter Sambalcreme, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	

Die Kohle, das "Grubengold" verhalf Bochum über viele Jahrzehnte zu einer wirtschaftlichen Blütezeit. So war Bochum 1929 mit über 70 Schachtanlagen die zechenreichste Stadt in Europa. Die Zeche Prinz-Regent wurde mit Beginn der Kohlekrise 1960 als erste Großanlage stillgelegt. Mit Schließung der letzten Zeche im Jahr 1973 (Zeche Hannover) war in Bochum die Zeit des Bergbaus beendet. Unsere Schnitzel-Namen sollen an den Bergbau und die entsprechenden Zechen erinnern.

(Mwst. & Service inklusive)