

# 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](http://www.mutterwittig.de)  
[info@mutterwittig.de](mailto: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 Krokettchen

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: Schokoladen-Zimt-Parfait mit warmen Pflaumen

---

# 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

---

## Menübausteine:

Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen

## Vorspeisen:

- Kleiner, gemischter Salat in Joghurt-Rahmdressing 3,75
- Häppchen vom Löffel – Ideal zum Sektempfang 6,00
- Gebackene Shrimps (warm) mit Cocktaildressing als Fingerfood 6,00
- Geräuchertes Forellen- und Lachsfilet an Rucolasalat mit Balsamicocrème 7,50
- Parmaschinken mit Melonenbällchen und Grissini 10,20
- Dreierlei Salate auf der Etagerre: 10,75
  - Eichblatt mit Orangenfilets, Nüssen und Hüttenkäse
  - Frisée mit Feigen und Parmaschinken
  - Rucola mit Mozzarellakugeln und Cherrytomaten
- Geräucherte Entenbrust (kalt) mit buntem Linsensalat und Rucola 12,00
- Fischermanns Teller (für 2 Personen) als kleines Tischbuffet 13,20
  - mit geräuchertem Lachs, Forelle, frischen Schrimps, Matjes-Apfelsalat, Lachskaviar, Ei

## Suppen

- Brokkoli-Crèmesuppe mit Sahnehaube 5,50
- Hühnersuppe mit Einlage 5,50
- Erbsen-Minzsuppe 5,80
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton 5,80
- Klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfeln 6,00

## Hauptgänge

- Westfälisch: Dicke Bohnen mit Mettwurst und Bratkartoffeln 11,75
- Gemischter Braten (Rind und Schwein) mit Rahmsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüse des Tages 13,75
- Rinderroulade mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln 13,75
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gemüseteller 14,00
- Fischplatte „Provencial“ mit verschiedenen Sorten frischen Fisch, Champignons, Schalotten, Tomatenconcassé, Knoblauch, und frischen Kräutern, dazu Butterreis 14,50
- Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln, Butterbohnen und Bratkartoffeln 15,00
- Zanderfilet in Mandelkruste mit Currysauce, Butterreis und grünem Salat 16,00
- Drei Schweinemedailles „Denise“ mit einer Sauce aus jungen Lauch, geschmorten Tomaten, Champignons und Sauce Hollandaise, mit Käse gratiniert, dazu Röstitaler 15,00
- Drei Schweinemedailles mit verschiedenen Saucen, Gemüse des Tages und Röstitalern 15,00
- Drei Schweinemedailles „Béarnaise“ mit Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüse des Tages und Rösti 16,50
- Entrecote (200 g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat 23,50
- Rumpsteak (200 g) „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelsauce gratiniert an Röstitalern, dazu Gemüseteller 23,00
- Halbes Perlhuhn mit Salbei gefüllt, in Portweinsauce, dazu frisches Gemüse und Mandelkroketten 16,50
- Verschiedene Schnitzelgerichte (mit Pilzrahmsauce, überbacken, Cordon bleu etc.) ab 12,50
- Frische Seezunge „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln und Salatteller Tagespreis
- Weiter Angebote nach Saison (Spargel / Pfifferlinge / Grünkohl / Gänsebraten etc.)

## Desserts

- Hausgemachte rote Grütze mit Vanilleeis 5,00
- Weiße und braune Mousse au Chocolate mit Schokoraspeln im Gläschen serviert 5,20
- „Baileys Bömbchen“ Parfait aus Baileys mit frischen Beeren 5,80
- Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 5,80
- Weitere Desserts nach Saison

## Speisenkombination ? Tischdekoration ? Sektempfang ? Getränkeauswahl?

Wir beraten Sie gern und stehen Ihnen gerne persönlich, telefonisch 0234 12141 oder per Mail [info@mutterwittig.de](mailto:info@mutterwittig.de) zur Verfügung.

## Dies und Das:

„Menüvorschläge mit Auswahl im Hauptgang“

Dies bedeutet, dass die Suppe und das Dessert für alle Gäste einheitlich gleich ist, den Hauptgang kann sich jeder Gast während der Veranstaltung auswählen. Gerne können Sie eine Vorspeise als ersten Gang noch hinzubuchen.

„Menübausteine“

In dieser Liste bieten wir Ihnen Speisen, mit denen Sie sich ein Menü selbst zusammenstellen können. Bitte beachten Sie, dass ein Menü für alle Gäste einheitlich gleich ist, da wir die Zutaten für diese Speisen explizit für Ihre Veranstaltung einkaufen und kalkulieren.

Zwei Hauptgänge zur Auswahl aus dieser Liste sind nach Absprache ggf. möglich.

Eine Buchung beinhaltet folgenden, vertraglich bindenden Auszug aus unseren AGBs:

- Menüs bieten wir für Gesellschaften ab 10 bis max. 40 Personen an.
- Die schriftliche Angabe der verbindlichen Personenzahl für die Rechnungsstellung benötigen wir bis 2 Tage vor Veranstaltung.
- Bei Veranstaltungsabsage fallen folgende Stornogebühren an: 1 Woche vor Veranstaltung 50 %, ab 3 Tage vor Veranstaltung 80 % des zu erwartenden Umsatzes.
- Wir erheben keine Raumgebühren/Saalmiete. Die Buchung eines separaten Raumes setzt jedoch einen Mindestumsatz von 250,00 Euro voraus.
- Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle alten Preislisten ihre Gültigkeit mit sofortiger Wirkung.