



### Menü I

Klare Gemüsebrühe  
mit Frischgemüseeinlage  
\*\*\*

gebratenes Seelachsfilet  
auf Riesling – Kräutersauce  
mit saisonalem Gemüse und Basmatireis - Timbale  
\*\*\*

Rote Grütze mit Joghurtcreme  
Bourbon-Vanillesoße und Sahnestern  
**EURO 24,50 pro Person**

### Menü II

Kartoffelcremesuppe  
mit Greetsieler Krabben  
\*\*\*

„Witthus Fischfiletteller“  
verschiedene Fischfilets  
(je nach Fang und Marktlage)  
gebraten und gedünstet  
auf Blattspinat mit Pommery-Senfsauce  
und Salzkartoffeln  
\*\*\*

Ostfriesen Eisbecher  
mit eingelegten Brantwein – Rosinen  
und Sahnehaube  
**EURO 33,50 pro Person**

### Menü III

(bis 25 Personen)

Frische kalte Gurkencremesuppe  
mit Greetsieler Krabben  
\*\*\*

Kross gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-  
gemüse mit Safransauce und tourmierten Kartoffeln  
\*\*\*

Halbgefrorenes vom Ostfriesen-Tee  
auf Rum – Vanilleschaumsauce  
**EURO 32,90 pro Person**

### Menü IV

Fischcremesuppe  
mit verschiedenen Meeresfrüchten und Safran  
\*\*\*

kross gebratenes Zanderfilet auf Krebsrahmsauce  
mit Möhrengemüse und Tagliatelle  
\*\*\*

Exotischer Obstsalat mit Rosmarin-Zitronensorbet  
**EURO 33,50 pro Person**

### Menü V

(bis 25 Personen)

Spinatcremesuppe mit feinen Lachsstreifen  
\*\*\*

Rosa gebratenes Lammfilet an Lammjus  
mit Elsässer Rahmsauerkraut und Kartoffelschnee  
\*\*\*

Mousse au Chocolate  
auf Rote Grütze Spiegel  
**EURO 35,50 pro Person**





## **Menü VI**

(bis 20 Personen)

Krabbenscocktail  
mit hausgemachter Cocktailsauce  
\*\*\*

Consomme von Limousin-Charolais Rind „Royal“  
mit Eierstich und Kräuter  
\*\*\*

Variation von Edelfischen  
auf Safransauce mit Blattspinat  
und tournierten Kartoffeln  
\*\*\*

Dessertteller  
„Kompositionen aus verschiedenen  
Witthusspezialitäten  
**EURO 45,90 pro Person**

## **Menü VII**

Rauchlachsbonbon gefüllt mit Matjestatar  
an Senf-Dillsauce  
mit Salatbukett in Olivenölvinaigrette  
\*\*\*

Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten  
und Safran verfeinert  
\*\*\*

Roastbeefranchen auf Sellerie-Kartoffelpüree  
mit Bourdeauxschalotten  
\*\*\*

Weißes hausgemachtes Schokoladenparfait  
auf Amarena-Kirschsauce  
Krokant und Hohlhippe  
**EURO 44,90 pro Person**

## **Menü VIII**

(bis 30 Personen)

Matjestatar in Honig-Senf-Sauce  
an Salatbukett mit Kräutervinaigrette  
\*\*\*

Consomme vom Uttumer Landhuhn  
mit Trüffelnocken  
\*\*\*

Krosses Zanderfilet auf Nolly-Prat-Krabbensauce  
mit Spinat und Kleikartoffeln  
\*\*\*

Rosmarin – Zitronen – Sorbet  
\*\*\*

Gebratenes Lammfilet auf Kartoffel-Seleriepüree  
und Steinpilzsauce  
\*\*\*

Dessertvariation  
von weißer und dunkler,  
belgischer „Callebaut“ – Kuvertüre  
auf Ragout von getrockneten Aprikosen  
in Cointreau -Orangensauce

**EURO 67,90 pro Person**

**Bei diesen Menüs handelt es sich um Vorschläge. Einzelne Menükomponenten können gegeneinander ausgetauscht werden. Das Menü wird dann neu für Sie kalkuliert. Gerne nehmen wir auch Änderungswünsche bzw. weitere Anregungen entgegen. Einige Speisen befinden sich nicht in unserem à la carte – Sortiment. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass wir für sehr kleine Personenzahlen nicht alles anbieten können.**

**Mit freundlichem Gruß  
Ihr „Witthus“ Team**

