

## Schollenwochen im Witthus

**Maischollen** mit  
zerlassener Butter  
Salzkartoffeln und Salat

27,90

**Scholle „Witthus“**  
gebratene Scholle mit reichlich  
Krabben, Salzkartoffeln  
und kleinem Salat 36,50

**gefülltes Schollenfilet**  
Schollenfilet mit einer Füllung  
aus Krabben und Spinat in  
einer delikaten Krebsrahmsauce,  
Salzkartoffeln  
37,50

**Plattfischsteller**  
gebratene Seeszunge, Scholle und  
Skantje (Nordseescharbe) mit  
zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und kleinem Salat 35,50

## Unsere Weinempfehlung:

### WITTHUS „GRAU“

**Grauburgunder trocken** aus Baden  
Frische Nase nach Birne und Quitte,  
vielleicht etwas Mandel. Am Gaumen  
frisch, aber mit seidiger Textur.  
Sehr „süffiger“ Wein.

0,2l 7,30

0,75l 24,90



## Deutscher Spargel

**Spargelcremesuppe**  
mit Sahne verfeinert 8,90  
mit Krabben 10,90

**Fruchtiger Spargelsalat** mit Mango  
und Avocado in einer fruchtig scharfen  
Vinaigrette, Brot und Butter 18,50  
- mit Krabben 25,90

**Spargel**  
Netto 250g erstklassigen deutschen  
Spargel mit Kleikartoffeln und  
zerlassener Butter 21,90  
mit **Sauce Hollandaise** 22,90

belegt mit **Kochschinkenstreifen** und  
überbacken mit **Appenzeller Käsecreme**  
27,90

mit mild geräuchertem **Ammerländer**  
**Schinken, Kochschinken**  
und Sauce Hollandaise 36,50

mit **Maischolle** und flüssiger Butter  
36,50

mit **Zanderfilet** gebraten,  
an Safransauce 38,90

mit **Schweinelenchen vom Strohschwein**  
und Sauce Hollandaise 35,50

mit **Lammfilets** vom Grill und  
Bärlauch – Hollandaise 43,50

**Wünschen Sie eine doppelte Portion**  
**Spargel, so berechnen wir**  
**zusätzliche 9,90 €**