

Stimmen Sie Ihren Magen auf die kommenden Genüsse ein!

Aperol-Spritz Aperol 4cl aufgefüllt mit trockenem Sekt, Spritzer
Mineralwasser und Orangenscheibe 7,90

Redbitter 4cl (der alkoholfreie Campari – Ersatz)
mit Orangensaft oder Mineralwasser 6,50

Kalte Vorspeisen

Pilsmer Ziegenfrischkäse

Thymian-Honig, gerösteten
Pinienkernen, Brot und Butter
15,90

Witthus Vorspeisenteller

frische Salate der Saison mit
hausgemachten Dressings 12,90
- mit frischen Krabben (50gr.) 22,90

Krabbencocktail (75gr.)

Frische Greetsieler Krabben mit eine
hausgemachten Cocktailsauce 19,90

Kleines Krabbenbrot (75gr.)

auf ostfriesischen Schwarzbrot von
der Bäckerei Buchholz und
Salatbukett. 19,90

Matjescocktail

Streifen von zarten Matjesfilets
Mit Äpfeln und Zwiebeln
in herzhafter Senf – Dillsauce 16,50

Kleines Emders Matjesbrot

Leckere Matjesfilets auf
ostfriesischem Schwarzbrot mit
knackiger Salatgarnitur 16,90

Witthus Beilagen Salat 5,90

Suppen

**Eine gute Suppe ist die
Geliebte des Magens.**

Kartoffelcremesuppe

mit Gemüseeinlage und ein wenig
Sahne 7,90
und Greetsieler Krabben 10,90

Klare Gemüsebrühe

mit Frischgemüseeinlage 7,90

Fischcremesuppe

mit verschiedenen Meeresfrüchten
12,50

Gourmet – Krabbensuppe

verfeinert mit Aquavits Sahne 10,90

Greetsieler Krabben

Bei den Krabben handelt es sich um eine Sand- oder Strandgarnele auch Granat genannt. Kenner lieben ihren leicht süßlichen Geschmack und setzen diesen oft gleich mit Languste oder Hummer.

Krabbencocktail

Frische Greetsieler Krabben mit einer hausgemachten Cocktailsauce 19,90

Krabben Natur auf ostfriesischem Schwarzbrot von der Bäckerei Buchholz und Salatbukett

Klein 75 gr. 19,50
Mittel 100 gr. 27,90
Groß 125 gr. 31,50

- mit Spiegelei Aufpreis 1,90

Krabben mit deftigen Bratkartoffeln

Spiegelei und Salatgarnitur 31,90

Krabben (100gr.) mit Rührei

das Fischerfrühstück
- mit Brot und Butter 30,50
- mit Bratkartoffeln 31,90

Krabben in Grün

Krabben in frischen, knackigen Salaten der Saison; dazu Brot und Butter 33,50

Dazu ein frische Greetsieler Pils und ein Hausaquavit!

Greetsieler 0,3l 3,80
Aquavita 0,2 cl 3,10
Gedeck 6,50

Matjesgerichte

Emder Matjesbrot

Leckere Matjesfilets auf ostfriesischem Schwarzbrot mit knackiger Salatgarnitur
Als Vorspeise 16,90
Als Hauptgang 23,90

Seemannslabskaus nach Witthus Art

Reines Pökelfleisch vom heimischem Rind mit Stampfkartoffeln, Matjesfilets, Gurkenwürfel, Rote Bete und Spiegelei 20,90

Hinderks Freitagessen

Leckere Matjes mit Speckstipp, grünen Bohnen und heimischen Kleikartoffeln 23,90

Aalrauchmatjes

mit Honig – Senf – Dillsauce pikante Witthusspezialität, die wir mit ostfriesischen Sahnkartoffeln servieren 23,90

Matjes Hausfrauenart

Ein absoluter Klassiker! zarte Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in Dillsauce eingelegt; dazu Salzkartoffeln 23,90

Wellen und Wogen

diverse Matjesspezialitäten und Greetsieler Krabben mit verschiedenen Saucen und deftigen Bratkartoffeln 32,50

Matjes sind junge Heringe im besten Ernährungszustand, die vor ihrer Laichzeit gefischt werden. Sie sind besonders zart und von Kennern begehrt.

Fischgerichte

Damit Sie unsere Fische besser genießen können, entfernen wir bei den Fischfilets sehr sorgfältig alle Gräten. Bei unseren Plattfischen schneiden wir die Randgräten großzügig ab, so dass sich das Fleisch nur noch auf der Mittelgräte befindet. Somit ist der Fisch fast wie ein Filet zu essen.

Seelachsfilet auf würziger Senfsoße
mit Kleikartoffeln und kleinem Salat
23,50

Schollenfilet in Eihülle auf delikater
Krebsrahmsauce mit Salzkartoffeln
und kleinem Salat 26,90

Greetsieler Kutterscholle
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und frischem Salat 26,90

Greetsieler Speckscholle
schonend gebraten, mit ausgelassenem
krossem Schinkenspeck, kleinem Salat
und Salzkartoffeln 28,50

Scholle“Witthus“ schonend gebratene
Scholle mit reichlich Krabben
(ca.50gr.) belegt, zerlassener Butter
Salzkartoffeln und kleinem Salatteller
33,50

Fischfilets gebraten
diverse Fischfilets, (nach Marktlage)
auf Pommery – Senfsauce mit
Blattspinat und Salzkartoffeln 30,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
an Safransauce mit Blattspinat und
Salzkartoffeln 29,90

Schellfisch schonend im
Kräuterdampf gegart auf frischem
Gemüse mit Pommery-Senfsauce und
heimischen Kleikartoffeln 29,70

„Ruderhausmahlzeit“ unsere
Schellfischfilet im
Schinkenspeckmantel an Bandnudeln
mit buntem Gemüse und Pestosauce
31,50

Plattfischsteller Seezunge, Scholle und
Skantje mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und kleinem Salat
33,50

Nordsee- Seezunge
„die Königin der Nordsee“
mit flüssiger Butter, Salzkartoffeln
und kleinem Salat 48,90

*Dazu einen frischen Grauburgunder von
Kühling (Bio – Wein) 0,2l 8,10*

ab 2 Personen

Witthus Fischplatte
verschiedene Plattfische* und
Fischfilets je nach Fang
(mindestens 7 Sorten);
schonend gebraten und gedünstet
garniert mit frischen Greetsieler
Krabben, dazu Salzkartoffeln und
zwei schmackhaften Saucen
pro Person 49,90

**Aus den Abschnitten des von uns
verarbeiteten Frischfisches kochen
wir mit Weißwein und Gewürzen
einen gehaltvollen Fond, der die
Grundlage für all unsere Saucen
zum Fisch bildet.**

Fleischgerichte

Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage und ein wenig Sahne 7,90

Putenbrustfilet

auf einer Früchte – Curry – Sauce
mit Basmatireis und frischem Salat
25,50

Schweinelendchen

mit delikater Pfefferrahmsauce
und Gemüse – Kartoffel - Gratin
29,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

„Züricher Art“ in Rahmsauce mit
frischen Champignons, Röstitalern
und kleinem Salatteller 29,50

Rumpsteak

zart rosa gebraten mit
Kräuterbutter, Bratkartoffeln,
und einen gemischten Salat. 34,50

Pfeffersteak

Rumpsteak mit pikanter
Pfeffersauce an feinen Böhnchen und
Kartoffelgratin 35,90

Rumpsteak „Witthus“

mit reichlich Krabben (ca.50gr)belegt,
und einer Käse- Sahne- Sauce
überbacken; dazu Bratkartoffeln und
Salat 39,90

Witthus Beilagensalat 5,90

Grillteller

Medaillons vom Rind, Lamm, Pute
Schwein mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und kleinem Salat
33,90

Lammfilets auf Lammjus

mit grünen Bohnen der Saison und
deftigen Bratkartoffeln
35,90

Witthus „Rot“

Rotweincuvée trocken aus Portugal
Vanillig-schokoladiges Aroma,
viel schwarze Johannisbeere.
Am Gaumen kommt eine
Komposition aus Wald und
Berenfrüchten hinzu,
die in einen leichten
Johannisbeergeschmack
übergeht. Im Abgang bleibt eine
langanhaltende herbe Frische.
0,75l 24,90 / 0,2l 7,20

**Wählen Sie Ihre Zubereitungsart vom
Lamm und Rumpsteak:**

rare: Im Kern noch roh
englisch: Im Kern noch blutig
medium: rosa gebraten
well done: durchgebraten

*Und hinterher ein leckeres **Mousse au
chocolate** auf Rote Grütze – Spiegel
mit Vanillesauce und kleinem
Sahnestern 11,50*

*Espresso 3,00
Cappuchino 3,70
Cafe Crema 3,00
Espresso de luxe 6,00
Cappuchino de luxe 6,70
Cafe Crema de luxe 6,00*

Vegetarische Gerichte

<u>Reis – Gemüseomelette</u> mit fruchtiger Currysauce	18,90	<u>Süßkartoffel – Gemüsetaler</u> an frischer Salatbeilage	21,50
<u>Linsenrisotto</u> mit reichlich Gemüseinlage (vegan)	18,90	<u>Geschmorte Zucchini</u> gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse	
mit Parmesan	19,90	überbacken mit Käsesauce auf Bandnudeln mit Tomatensauce	22,90
<u>Gemüse-Kartoffelgratin</u> Gemüse und Kartoffeln überbacken mit einer herzhaften Käse- Sahne- Sauce	19,90	<u>Maultaschen</u> gefüllt mit einer Broccoli- Spinat- Farce in Gemüsebrühe mit frischen Gemüsewürfeln	19,90
<u>Bandnudeln</u> mit veganer Bolognese	21,50	<u>Großer Salat</u> mit Orangenfilets und vegetarischen Geschnitzeltem	25,90
- mit Käse überbacken	23,50		
<u>Gemüseschnitzel</u> mit Pommes frites und gemischten Salat	21,50		

Extras, Änderungen und Beilagen

<u>Krabben</u> Extra 50 gr.	10,50		
passend zu allen Fischgerichten		Extra Portion Bratkartoffeln	3,90
Salat oder Gemüse anstelle von Kartoffeln	2,90	Extra Portion Pommes Frites	3,90
Bratkartoffeln oder Pommes anstelle von Brot oder Salzkartoffeln	2,90	Kräuterbutter	1,50
		Ketchup oder Mayonnaise	1,00
1 Spiegelei extra	1,90		
Extra Portion Gemüse	2,90		

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Vorab eine „Kleine Sünde“ Pfirsichlikör aufgefüllt mit einem trockenen Sekt 6,00

Gourmet – Krabbensuppe

verfeinert mit Aquavitsahne 10,90

Wellen und Wogen

diverse Matjesspezialitäten und
Greetsieler Krabben (ca. 60 gr.) mit
verschiedenen Saucen und
deftigen Bratkartoffeln* 32,00
Dazu ein friesisch
herbes Jever Pils 3,80

Zanderfilet gebraten, an
Safransauce mit Blattspinat und
Salzkartoffeln 29,90

Seemannslabskaus nach Witthus Art
Reines Pökelfleisch von heimischem
Rind mit Stampfkartoffeln,
Zwiebelmatjes, Gurkenwürfel,
Rote Beete und Spiegelei 20,90

Plattfischsteller
Seezunge, Scholle und
Skantje* mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und
kleinem Salat 33,50

* *Plattdeutscher Name für Scharbe
oder Limanda. Sie gehört zur Familie
der Schollen und bei uns ein beliebter
Speisefisch.*

Unsere Weinempfehlung:

Kühling, Grauer Burgunder, QbA
*trocken, an Birne und Melone
erinnernde Aromen mit
belebender Länge (Bio – Wein)*
0,1l 4,50 0,2l 8,10

Land und Meer

Rumpsteak „Witthus“

Unsere Variante das bekannten
„Surf and Turf“
Zartes, rosa gebratenes Rumpsteak
mit reichlich Greetsieler Krabben
belegt (ca. 50 gr.) und gratiniert mit
einer Käse – Kräuter-Soße
dazu unsere deftigen Bratkartoffeln*
und Salat 39,90
Krabben Extra 50 gr. 10,50
auch passend zu allen Fischgerichten

Zum Abschluss:

Eisbecher „Witthus“
erfrischende Joghurtcreme
mit Roter Grütze und Sahnestern 8,50

Danach Espresso oder Cappuchino
und einen leckeren Edel-Brand.
Fragen Sie unser freundliches
Serviceteam.

* *Wir beziehen unsere Kleikartoffeln
vom Gemüsehof Udo Asche aus
Leybucht polder. Für die daraus
hergestellten Bratkartoffeln verwenden
wir hochwertiges Rapsöl,
ausgelassenen Speck und eine eigene
Würzkomposition*

Kinderkarte

Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Tomatenketchup	5,90
Bandnudeln mit Tomatensauce	8,90
Gemüseschnitzel und Pommes Frites	12,90
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott	8,90
6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites	11,90
Gebratenes Fischfilet mit Pommes Frites und Hausfrauensauce	11,90
Kleine Portion zarte Schweinelendchen mit Mischgemüse und Pommes Frites	17,50
Kindereisbecher	5,90

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

Desserts und Eisspezialitäten

Witthus - Spezialität

Teeparfait: Halbgefrorenes, vom
Küchenchef hausgemacht, abgerundet
mit unserem Rum-Vanille-Likör
11,90

Mousse au chocolate auf Rote Grütze
Spiegel mit Vanillesauce und
Sahnestern 11,50

Rote Grütze mit vielen Früchten und
flüssiger Sahne 8,50

erfrischendes Sorbet

Zitronen – Rosmarinsorbet 8,50
Zitronen – Rosmarinsorbet
mit Obstsalat 10,50



Friesenhof Eisbecher Rosinen in
Branntwein auf Rum- Rosineneis
und Bourbon- Vanilleeiscreme mit
Schlagsahne 9,90

Black and White

Bourbon – Vanilleeiscreme mit
heißer Schokoladensauce und
Schlagsahne 9,50

Winterglück

Bourbon - Vanilleeiscreme und Rum-
Rosineneis mit von uns in Rum
eingelegeten Früchten mit Sahne 11,00

Eisbecher "Witthus"

erfrischende Joghurteiscreme
mit Roter Grütze und Sahnestern
8,90

Gemischtes Eis mit Sahne

3 Kugeln mit Sahne 8,50

*„Für unsere Eisbecher verwenden
wir ausschließlich
"Greetsieler Eiscreme"“*

....und zum Abschluss!

Tasse Kaffee „Schümli“	3,00
Schümli „de Luxe“	6,00
Tasse Espresso	3,00
Espresso „de Luxe“	6,00
Doppelter Espresso	5,30
Tasse Cappuchino	3,70
Cappuchino „de Luxe“	6,70
Witthus Aqua Vita	
37,5 %	2cl 3,10
Linie Aquavit 41,5 %	2cl 3,50

Ramazotti auf Eis 30 %	4cl	6,50
Grappa „Graffe“		
Mit Kaffee		
verfeinert	30 % 2cl	5,00
Pflümle		
Edelbrand von Scheibel		
	43 % 2cl	5,50
Williams Birne		
Edelbrand von Leon Beyer		
	43 % 2cl	7,70

Kuchen und Gebäck

Ostfriesisches Teegebäck	Feingebäck mit echtem Tee	3,70
Kuchen des Tages (Landkuchen)	fragen Sie unser Personal	4,90
Heißer Apfelstrudel	mit Bourbon Vanilleeiscrème und Schlagsahne	8,20
Schlagsahne	Portion	1,30

Kaffee und warme Getränke

Pott Kaffee	stets frisch gemahlen	5,50
Pott Kaffee	entkoffeiniert	5,50
Tasse Kaffee	„Schümli“	3,00
Tasse Espresso		3,00
Espresso Macchiato		3,20
Doppelter Espresso		5,30
Doppelter Espresso Macchiato		5,70
Tasse Cappuccino	mit Milchschaum	3,70
Tasse Milchkaffee		4,20
Latte Macchiato		4,20
Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	4,20
Große Tasse Schokolade	mit Schlagsahne	6,40
Eiskaffee	mit Vanilleeis und Sahne	6,20
Pharisäer	mit 4cl Rum und Sahne	9,20
Irish Coffee	mit 4cl Whiskey und Sahne	10,90
Glühwein		5,90
Glühwein	mit Schuss; 2cl Rum	8,90
Rumgrog	mit 4cl Rum	7,20

Aperitif

*Mit unserer kleinen jedoch guten
Auswahl wertvoller und köstlicher Aperitifs können Sie Gaumen und
Magen bestens auf die kommenden Genüsse einstimmen.*

Kleine „Sünde“

französischer Pfirsichlikör,
aufgefüllt mit trockenem weißen
Burgunder oder Sekt; apart
0,1l 6,00

Aperol –Spritz

Aperol aufgefüllt mit
trockenem Sekt, Spritzer
Mineralwasser und
Orangenscheibe 0,2l 7,90

Hugo

trockener Sekt mit
Holunderblütensirup, Mineralwasser,
Minze und Limette 0,2l 7,90

Sekt Hausmarke 0,1l 3,90

Noilly Prat

ein trockener,
würziger Weinaperitif 5cl 5,50

Martini

Bianco oder Rosso 5cl 4,90

Portwein rot oder weiß 5cl 4,90

Sherry

medium dry oder dry 5cl 4,90

Campari Orange* 8,90

Campari Soda* 8,90

Tanqueray Gin Tonic* 9,50

Absolut Vodka Lemon* 9,50

„Southern spezial“*

Southern Comfort
mit Ginger Ale 9,50

RedBitter(alkoholfrei)mit Orangensaft
oder Mineralwasser 6,50

Tomatensaft mit Salz
und Pfeffer 0,2l 3,90

Schweppes, Bitter Lemon,
Tonic Water, Ginger Ale 0,2l 3,50

Piccolos

Prosecco – Piccolo il Fresco“ Prosecco
Spumante Brut 0,2l 12,90

Fürst von Metternich Riesling Sekt,
trocken 0,2l 13,50

Unsere Hausweine

Witthus „Grau“ 0,2l 7,20
Grauburgunder trocken 0,75l 24,90

Witthus „Pink“ 0,2l 7,20
Rosé feinherb 0,75l 24,90

Witthus „Rot“ 0,2l 7,20
Rotweincuvée trocken 0,75l 24,90

Offene Weine

<u>Weinschorle sehr erfrischend</u>	0,2l	6,00
<u>Riesling, Reinhartshausen</u>	0,1l	4,20
Riesling, Rheingau, halbtrocken Prinz von Preussen Belebender, mit viel Frucht und Geschmack	0,2l	7,20
<u>Volratz Rheingau, QbA</u>	0,1l	4,20
trocken, saftig, fruchtig mit animierender Frische, der die Mineralität der Quarzit- und Lössboden widerspiegelt	0,2l	7,20
<u>Oberbergener Baßgeige Weißer Burgunder, QbA</u>	0,1l	4,00
trocken, feiner Chablis Charakter	0,2l	7,00
<u>Fürstlich Castell Silvaner, QbA</u>	0,1l	4,30
trocken, herrlich zu Fisch, ausgewogen, typischer Silvaner bodenbetont, kernig, zarte Kräuternote	0,2l	7,30
<u>Kühling Grauburgunder QbA (Bio Wein)</u>	0,1l	4,50
Trocken, Aromen von Melone, Birne und Banane	0,2l	8,10
<u>Pinot Grigio Villa D'Or IPG (Bio Wein)</u>	0,1l	4,30
trocken, fruchtig, blumig mit typischem Honigduft süffig mit schöner Frucht und dezenter Säure	0,2l	7,30
<u>Bercher Spätburgunder, Weißherbst QbA</u>	0,1l	4,30
halbtrocken, saftig, elegante und warme Fruchtaromen.	0,2l	7,30
<u>Heger Spätburgunder Rotwein, QbA</u>	0,1l	4,90
trocken, typischer Spätburgunder, sehr fruchtbetont und bekömmlich	0,2l	8,50
<u>Merlot – Villa Doral; (Bio Wein)</u>	0,1l	4,20
Halbtrocken, Duft nach Himbeeren und Gewürzen	0,2l	7,20
<u>Cal Y Canto, Tempranillo, Merlot, Syrah</u>	0,1l	4,20
trocken, würzig, fruchtige Note nach Brombeeren und weißem Pfeffer.	0,2l	7,20

Weißweine

<u>Riesling, Reinhartshausen</u> Riesling, Rheingau, halbtrocken Belebender, mit viel Frucht und Geschmack Prinz von Preussen	0,75l	28,50
<u>Friesling, trocken</u> saftiger Riesling aus der Pfalz mit angenehm harmonischer Säure, , Weingut Philipp Kuhn	0,75l	29,90
<u>Chardonnay trocken vom Weingut Hemer QbA</u> (Bio Wein) Ein Allroundtalent! Trocken, frisch und spritzig. Zarter Duft nach reifer Honigmelone	0,75l	28,50
<u>Kühling Grauburgunder</u> QbA (Bio Wein) trocken; vollmundiger, kräftiger und schmelziger Wein Reife Aromen von Melone, Birne und Banane	0,75l	31,90
<u>Sauvignon Blanc</u> QbA von Oliver Zeter trocken, Cuvée aus Einzellagen, Anklänge von Stachelbeere und Melone. Facettenreicher Wein mit Struktur und Länge Sortentypisch!!	0,75l	31,90
<u>Würzburger Stein, Silvaner</u> VDP Erste Lage trocken, typische Stein-Mineralität. Fruchtaromen von gelben Apfel und Pfirsich. Perfekter Begleiter zum gebratenen Fisch Juliusspital Würzburg	0,75l	36,90
<u>Riff Bianco, Pinot Grigio,</u> trocken, harmonisch, frisch, leichte Würze Aromen von Birne und Pfirsich Original Abf. Alois Lageder	0,75l	26,90
<u>Alois Lageder, Chardonnay</u> trocken, Aromen von Zitrusfrüchten und Mirabellen frisch, fruchtig, leicht mineralisch	0,75l	30,90

Rotweine

<u>Spätburgunder Rosé von Dr. Heger</u>	0,75l	30,90
Qualitätswein, trocken, frisch mit zarter Säure Erz. Abf. Dr. Heger, Oberbergen		
<u>Berchers Spätburgunder Rotwein.</u>	0,75l	30,90
Qualitätswein, trocken, kräftiger, voller Rotwein Erz. Abf. Weingut Bercher - Burkheim – Kaiserstuhl		
<u>„Black Print“</u> von Schneider Qba trocken Rotweincuvée	0,75l	39,90
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Dorsa. Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken		
<u>„Primitivo“</u> Puglia IGP	0,75l	25,90
Tief-rubinroter Wein, trocken, mit Aromen von Pflaumen und Schwarzkirsche. Würzige Noten von Rosmarin. Cantine Di San Marzano (Italien)		
<u>Chianti Classico.</u> Bonacci	0,75l	31,90
Intensiv leuchtendes Rot, Note von Waldfrüchten und angenehmer Vanille, feinherbes Tannin Aus der Toskana (Italien)		
<u>Bobal y Tempranillo</u> (Bio –Wein)	0,75l	30,90
trocken, viel frische Frucht, Johannisbeer – und Kirscharomen Kräftige Tanninstruktur. Äußerst fruchtiger spanischer Klassiker (Spanien)		
<u>Syrah Calmel & Joseph</u>	0,75l	29,50
Villa Blanche, trocken Intensive violette Farbe, reife Früchte wie Pflaume, Feige und Brombeere mit etwas Vanille.		
<u>Malbec old vine</u> (Argentinien)	0,75l	29,90
Der Llama besitzt eine kräftige, purpurrote Farbe und vereint Aromen von Brombeere, Cassis, reifer Pflaume und Gewürzen in der Nase mit einer samtigen Ausgeglichenheit und guter Struktur im Mund. Leicht pfeffriges Finale.		

Unsere Hausweine

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 7,20

0,75l 24,90

Witthus „Pink“

Rosé feinherb aus der Pfalz Weingut Scherr

Herrlich erfrischender Sommerwein. Fruchtig,

süffig und mild. Sein Duft erinnert an reife

Erdbeeren. Auf der Zunge spielt die natürliche

Frucht, süße und die elegante Säure mit den Sinnen 0,2l 7,20

und macht Lust auf den nächsten Schluck. 0,75l 24,90

Witthus „Rot“

Rotweincuvée trocken aus Portugal

Vanillig-schokoladiges Aroma, viel schwarze

Johannisbeere. Am Gaumen kommt eine

Komposition aus Wald und Beerenfrüchten hinzu,

die in einen leichten Johannisbeergeschmack

übergeht. Im Abgang bleibt eine langanhaltende 0,2l 7,20

herbe Frische. 0,75l 24,90

Champagner – Sekt

Sekt - Piccolo	<u>Bernard Massard</u> , Jahrgangssekt, trocken	0,2l	7,90
Sekt - Piccolo	<u>Fürst von Metternich</u> , Riesling, trocken	0,2l	13,50
Prosecco – Piccolo	<u>il Fresco“</u> Prosecco Spumante Brut	0,2l	12,90
Champagner	<u>Taittinger</u> Brut Reserve ein großer Champagner mit großem Namen	0,75l	85,00
Champagner	<u>Palmer & Co.</u> Brut Reserve	0,75l	75,00