

Krabbenwoche im Witthus

Kartoffelcremesuppe mit reichlich
Krabbeneinlage (2,7,9,12) 10,90

Krabben auf Vanilleeis mit buntem
Pfeffer (2,3,7) 17,90

Krabben Natur auf Ostfriesischen
Schwarzbrot von der Bäckerei Grünhoff
und Salatbukett (1,2,5)
Klein 75 gr. 21,90
Mittel 100 gr. 30,90
Groß 125 gr. 34,50

- mit Spiegelei Aufpreis (3) 1,80

Greetsieler Krabben (100g) in Krebs-
rahmsauce mit frischem Gemüse auf
Bandnudeln (1,2,5,7,9,12) 31,90

Greetsieler Krabben (100g) mit defti-
gen Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat-
bukett (2,3,5,8) 34,90

Krabbenomelette
Omelette gefüllt mit „Greetsieler“ Krab-
ben (50g), Champignon-Rahmsauce, Kar-
toffelrösti und knackiger Salat
(2,3,5,7,9,12) 29,50

Krabben – Spinat – Gratin
Greetsieler Krabben (75g) auf Blattspinat
und Kartoffelscheiben überbacken mit
einer Käse– Sahne– Sauce
(2,7,9,12) 26,90

„Witthus“ Krabbenteller
Greetsieler Krabben (120g) in verschiede-
nen Variationen an Salatbukett mit Brot
und Butter (1,2,3,5,7,10) 35,90

Scholle „Witthus“
Greetsieler Kutterscholle mit reichlich
Krabben (50g) Salzkartoffeln und
Beilagen Salat (1,2,4,5,7,8) 36,50

gefüllte Scholle
Schollenfilets mit einer Füllung aus Krabben
und Spinat
in einer delikaten Krebsrahmsauce
an Salzkartoffeln (1,2,4,7,10,12) 37,50

„Wellen und Wogen“
Greetsieler Krabben(50g) und Matjesfilets in
verschiedenen Marinaden mit Bratkartoffeln
und Salatbukett
(2,3,5,7,8,10) 35,90

Rumpsteak „Witthus“
Unsere Variante das bekannten
„Surf and Turf“
Zartes, rosa gebratenes Rumpsteak
mit reichlich Greetsieler Krabben (50g)
belegt und gratiniert mit einer
Käse – Kräuter-Soße
dazu unsere krossen Bratkartoffeln
(2,7,9,12) 46,90

Unsere Weinempfehlung

*21er Witthus „Grau“
Weingut Friedrich Kiefer, Baden
Ein Allroundtalent!
Trocken, typischer Duft nach hellem Obst;
fruchtig; frisch*

*Flasche 0,75l 24,90
Glas 0,2l 7,30*