

# Witthus

## Menü I

Klare Gemüsebrühe  
mit Frischgemüseeinlage  
\*\*\*

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

Rote Grütze mit Joghurtschnee  
Bourbon-Vanillesoße und Sahnestern  
**EURO 36,90 pro Person**

## Menü III

( bis 25 Personen)

Frische Gurkencremesuppe  
mit Greetsieler Krabben  
\*\*\*

Kross gebratenes Lachsfilet auf Zucchini-Gemüse  
mit Safransauce und tournierten Kartoffeln  
\*\*\*

Halbgefrorenes vom Ostfriesen-Tee  
auf Rum – Vanilleschaumsauce  
**EURO 47,50 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 47,00 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 47,90 pro Person**

## Menü V

( bis 25 Personen)

Spinatcremesuppe mit feinen Lachsklößchen  
\*\*\*

Rosa gebratene Lammfilets an Lammjus  
mit Elsässer Rahmsauerkraut und Kartoffelschnee  
\*\*\*

Mousse au Chocolate  
auf Rote Grütze Spiegel  
**EURO 53,90 pro Person**



### Menü VI

(bis 20 Personen)

Krabbencocktail  
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 67,00 pro Person**

### Menü VII

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

\*\*\*

Fischcremesuppe mit Meeresfrüchten  
und Safran verfeinert

\*\*\*

Roastbeeftranchen auf Sellerie-Kartoffelpüree  
mit Bourdeauxschalotten

\*\*\*

Weißes hausgemachtes Schokoladenparfait  
auf Amarena-Kirschsauce  
Krokant und Hohlhippe

**EURO 71,90 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

**106,90 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