

Willkommen Genießer & Naturliebhaber

Es liegt in unserer Natur
zu entdecken,
zu erleben und zu genießen.

Wir helfen Ihnen dabei,
die Natur zu entdecken
und verwöhnen Sie mit den
leckersten Aromen.
Bei uns können Sie die Natur schmecken.

Unser Küchenteam stellt
zu jeder Jahreszeit ein köstliches Menü aus
saisonalen Produkten lokaler Lieferanten zusammen.

Jan & Margreet Paauwe
& Witte Berken Team

VEGETARISCH  | VEGAN 

Haben Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse? Lass uns wissen!

BEISPIEL

Witte Berken Menu

Vorspeisen

KREBS | mariniert | grüne Erbsen | Kirschtomate | Gurke | Miso
RIB EYE CARPACCIO | geräuchert | Bauernkäse | rotes Pesto | Sonnenblumenkerne
🌿 WEISSER SPARGEL | Kohlrabi | Feta | Orangendressing
🌿 COURGETTE | Granatapfel | Bulgur | grüne Kräuter

Suppe

🌿 WEISSER SPARGEL SUPPE | Petersilie | Ergänzung +9

Zwischengericht

🌿 RAVIOLI | Waldpilz | Trüffel | Salbeibutter | Ergänzung +16
SCHWEINESPECK | geräucherter Aal | Soja/Honig | Ergänzung +18

Hauptspeisen

DORADE | Queller | Tomaten | beurre blanc
KALBS ENTRECOTE | Blumenkohlcreme | Krautersalsa
WEISSER SPARGEL MIT SCHINKEN | Kartoffeln | Hollandaise sauce
🌿 CANNELLONI | Ricotta | Kräuter-Sahnesauce | Spinat | Rucola
🌿 BLUMENKOHLSSTEAK | Ponzu | knusprige Kartoffel | Curryschaum

Käse

Verschiedene Käsesorten | Nussbrot | Apfel-Sirup | Ergänzung +15

Dessert

ANANAS | pochiert | Joghurteis
DAME BLANCHE | umgekehrt | Vanillesauce | Schokoladeneiscreme
APRIKOSEN | Crêpes | Vanille-Eiscreme



3-GANG-MENÜ | eine reise mit aromen aus unserer küche | 45
Fragen Sie nach unseren Weinvorschlägen

Suppe

GEFLÜGELBRÜHE | 9
oosters | noedels | paksoi

WEISSER SPARGEL  | 9
Petersilie | Crème fraîche



Vorspeisen

TRIO VON LACHS | 16
geräuchert | Mousse | kalt gekochtes Cheviche

KREBS | 15
geräuchert | Bauernkäse | rotes Pesto | Sonnenblumenkern

RIB EYE CARPACCIO | 16
dünn geschnittenes Kalbfleisch | Kräutersalat | Trüffel-Mayonnaise | Crostini Focaccia

VITELLO | 15
dünn geschnittenes Kalbfleisch | Kräutersalat | Trüffel-Mayonnaise | Crostini Focaccia

WEISSER SPARGEL  | 15
Kohlrabi | Feta | Orangendressing

KIRSCHTOMATE  | 15
Marmelade | Zitronengras | Estragon | Rotweindressing



Zwischengerichte

SCHWEINESPECK | 18
geräucherter Aal | Selleriecreme | Soja-/Honig

RAVIOLI  | 16
Wildpilze | Trüffel | Parmesan | Salbeibutter

SPARGELTARTE  | 15
Süsse kartoffel-Crisp | Kräuteröl

Hauptspeisen

WEISSER SPARGEL MIT LACHS | 28

Hollandaise sauce

LAMMEINTOPF | 28

Gnocchi | junger Spinat | Sauce mot Aceto-Balsamico

RINDFLEISCH | 28

madeirajus

WEISSER SPARGEL MIT SCHINKEN | 25

Kartoffeln | Hollandaise sauce

HUHN | 27

grüne Bohnen | Cassissauce

CANNELLONI  | 25

Ricotta | Spinat | Kräuter-Sahnesauce | Rucola

BLUMENKOHLSTEAK  | 25

Ponzu | knusprige Kartoffel | Curryschaum



Käse

Verschiedene Käsesorten | Nussbrot | Apfel-Sirup | 15



Desserts

ANANAS | 12

pochiert | Joghurteis

SCHOKOLADE | 12

Mousse | Zitronenganache | Zitroneneis

APRIKOSEN | 12

Crêpes | Vanille-Eiscreme