



Wittinger Tor

Restaurant und Hotel

**Salzwedeler Straße 4
29378 Wittingen**

Tel.: 05831 / 25 300

www.wittinger-tor.de

Öffnungszeiten

Weihnachten von 11.00 – 14.00 Uhr

Silvester von 17.00 – 22.00 Uhr

Wir bitten um Reservierung

An diesen 3 Feiertagen gilt 2G+ !

Menüs zu Weihnachten



Hochzeitsuppe

Rinderbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen



- | | | |
|--------|--|---------|
| Menü 1 | Saiblingsfilet
mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Sherrysauce | 37,50 € |
| Menü 2 | Schweinefilet im Speckmantel
vom spanischen Ibericoschwein,
mit Wirsing-Kastaniengemüse, Herzoginkartoffeln und Malzbierrahmsauce | 37,50 € |
| Menü 3 | knusprige Gänsebrust
mit Apfelrotkohl, Klöße und Bratensauce | 38,50 € |
| Menü 4 | Rumpsteak
ca. 200 g, mit winterlichem Ofengemüse, Kroketten und Portweincranberrysauce | 41,50 € |



Mandeltrüffelmousse mit Schokolade

im Bisquitmantel dazu Apfel-Blaubeer-Kompott

Vegetarisches Menü

vegetarische Zwiebelsuppe

Gemüsestrudel 32,50 €
mit winterlichem Ofengemüse und Paprikasauce

Mandeltrüffelmousse mit Schokolade
im Bisquitmantel dazu Apfel-Blaubeer-Kompott

Kinder Menü

kleine Suppe

Duroc Schweineschnitzel 17,50 €
mit Erbsen und Möhren Gemüse dazu Kroketten

1 Kugel Eis
mit Gummibärchen

Silvester



Suppen:

- o Hochzeitssuppe 6,50 €
Rinderbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen
- o vegetarische Zwiebelsuppe 6,50 €



Hauptgerichte:

- o Hähnchenroulade im Speckmantel 22,50 €
gefüllt mit mariniertem Feta, dazu Spinat und Tomaten mit Pinienkernen, Basmati-Wildreis und Paprikasauce
- o Saiblingsfilet 23,50 €
mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Sherrysauce
- o Schweinefilet im Speckmantel 23,50 €
vom spanischen Ibericoschwein, mit Wirsing-Kastaniengemüse, Herzoginkartoffeln und Malzbierrahmsauce
- o Rumpsteak 27,50 €
ca. 200 g, mit winterlichem Ofengemüse, Kroketten und Portweincranberrysauce

Vegetarisch:

- o Gemüsestrudel 18,50 €
mit winterlichem Ofengemüse und Paprikasauce



Dessert:

- o Mandeltrüffelmousse mit Schokolade 7,50 €
im Bisquitmantel dazu Apfel-Blaubeer-Kompott