



**Wittinger Tor**

---

jetzt auch

**Außer-Haus  
Verkauf**

Salzwedeler Straße 4 • 29378 Wittingen

**Tel.: 05831/25 300 • [www.wittinger-tor.de](http://www.wittinger-tor.de)**

Annahme und Abholung für Außer-Haus Bestellungen

Mo. - Sa. von 17.00 - 20.00 Uhr

Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr



**Wittinger Tor**

# Bregenwurst und Kassler

mit Grünkohl und Bratkartoffeln

**9,50 €**

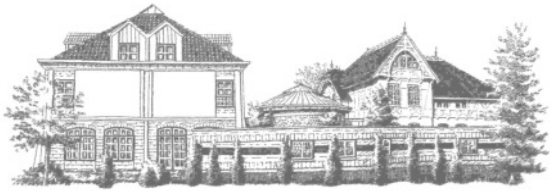
# Entenkeule

mit Rotkohl, Klöße und Bratensauce

# Gänsebrust

mit Rotkohl, Klöße und Bratensauce

**je 12,50 €**



**Hotel Wittinger Tor**  
**Restaurant Alt Wittingen**  
Tel.: 05831 / 25 300

**SUPPEN**

- „Wittinger Hochzeitssuppe“ <sup>4,8,C,G,I</sup> **6,00 €**  
eine deftige Rinderbrühe  
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen
  
- Tomatensuppe <sup>A</sup> **6,00 €**  
nach Art des Hauses  
- vegan -

**VORSPEISEN und SALAT**

- Gambas in Knoblauchöl <sup>B</sup> **12,50 €**  
mit geröstetem Knoblauch
  
- Carpaccio vom Rinderfilet <sup>8,G</sup> **12,50 €**  
Argentinisches Angus-Rind  
mit Pinienkerne  
und geriebenem Parmesan
  
- Gemischter Salat <sup>1,M</sup> **13,50 €**  
mit Hähnchenbruststreifen,  
Champignons und frischem Obst

zu unseren Vorspeisen und Salat  
reichen wir Baguette

**STEAKS**

Wir verwenden die edelsten Teile vom  
argentinischen Angus-Rind:

- Rumpsteak <sup>1,8,14,A,G,I</sup>  
kernig und zart  
ca. 160 g **21,50 €**  
ca. 200 g **24,50 €**
  
- Rib – Eye Steak <sup>1,8,14,A,G,I</sup>  
saftig und marmoriert  
ca. 200 g **24,50 €**  
ca. 250 g **28,50 €**
  
- Filetsteak <sup>1,8,14,A,G,I</sup>  
mager und sehr zart  
ca. 160 g **27,50 €**  
ca. 200 g **32,50 €**

\*\*\*

- Hähnchenbruststeak <sup>1,8,14,A,G,I</sup> **15,50 €**

Zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Pfeffersauce,  
einen kleinen Salatteller und  
eine Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl:  
Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
Folienkartoffel oder Wedges mit Quark

## BESONDERES AUS UNSERER KÜCHE

○ **Currywurst** <sup>2,6,8A,G,I,M,O</sup> **9,50 €**  
mit Pommes Frites  
und hausgemachte Sauce

○ **Hähnchen** <sup>1,8A,I,M</sup> **10,50 €**  
frittiert, mit Pommes Frites  
und Salat

○ **Kalbsleber „Berliner Art“** <sup>8A,G</sup> **18,50 €**  
auf gebratenen Apfelscheiben  
mit Zwiebelringen, Kartoffelschnee mit  
Butter und Parmesan

○ **Tafelspitz** <sup>2,6,8,13A,G,I,O</sup> **18,50 €**  
mit Wurzelgemüse, Klöße  
und Meerrettichsauce

○ **Medallions im Speckmantel** <sup>1,8,14A,G,I</sup> **18,50 €**  
Filet vom Italiano Prämienschwein  
mit gebratenen, frischen Champignons,  
Bratkartoffeln und Rahmsauce

○ **Entenbrust „Asia“** <sup>1,8A,F,G,N</sup> **19,50 €**  
süß-sauer,  
auf asiatischem Gemüse  
dazu Basmatireis

○ **Medallions vom Wildrücken** <sup>1,8A,C,G,I</sup> **24,50 €**  
im Speckmantel  
mit Rosenkohl, Preiselbeerfrucht,  
Herzoginkartoffeln  
und Wacholdersauce

- 
- Das Iberico-Duroc Schwein ist eine alte Rasse.
  - keine Massentierhaltung
  - Das Fleisch ist fein marmoriert, aromatisch , zart und saftig.
- 

○ **Schnitzel - Natur** <sup>1,8A,C,G,I,M</sup> **18,50 €**  
vom Iberico-Duroc-Edelschwein  
im Speckmantel, mit Kartoffelspalten,  
Paprika-Zwiebel-Gemüse und Rahmsauce

○ **Jägerschnitzel** <sup>1,8A,C,G,I,M</sup> **18,50 €**  
vom Iberico-Duroc-Edelschwein  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
Pommes Frites und Salatteller

○ **Knusperschnitzel** <sup>1,3,8A,C,G,I,M</sup> **18,50 €**  
vom Iberico-Duroc-Edelschwein  
mit Chips paniert, dazu  
Pommes Frites und Salatteller

## FISCH

○ **Zander – Filet** <sup>8A,D,G</sup> **18,50 €**  
mit Wurzelgemüse,  
Choronsauce  
und Salzkartoffeln  
- Fischfilet kann Gräten enthalten -

## VEGETARISCH

○ **Gemüse in Curry – Kokossauce** <sup>A</sup> **15,50 €**  
mit Zuckerschoten,  
Karotten, Brokkoli, Mango und Kohlrabi  
dazu Basmatireis  
- vegan möglich -



1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 4 Süßungsmittel, 8 Milcheiweiß,  
11 geschwärzt, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat  
A Gluten C Ei G Milch H Nüsse I Sellerie M Senf O Sulfite