



Wittinger Tor

Restaurant und Hotel

Salzwedeler Straße 4

29378 Wittingen

Tel.: 05831 / 25 300 • www.wittinger-tor.de

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag von 17.00 – 22.00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen von 11.00 – 14.00 Uhr

Montag bleibt unser Restaurant geschlossen.

Annahme und Abholung für Außer-Haus Bestellungen

Dienstag bis Samstag von 17.00 - 20.00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen von 11.00 - 14.00 Uhr

SPARGEL

- o Spargelcremesuppe ^{8AG} mit Croûtons 7,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen:

erntefrischen Stangenspargel

mit Pikant-Hollandaise ^{8G,O} oder
Buttersauce ^{8G} dazu Petersilienkartoffeln ^{8G}

	Spargel	250 g	500 g
o Spargel pur		14,50 €	21,50 €
- vegetarisch -			
auf Wunsch: extra Rühreier ^C		3,50 €	3,50 €
o Schnitzel nach Wiener Art ^{AC}		21,50 €	29,50 €
vom Iberico-Duroc-Edelschwein			
o „Klassisch“ ^{13,14}		21,50 €	29,50 €
mit zwei Sorten Südtiroler Schinken			
o Halb und Halb ^{13,14AC}		21,50 €	29,50 €
mit Schnitzel und Schinken			
o Rotbarsch - Filet ^{AD}		19,50 €	27,50 €
mehliert			
o Als Extra zu den Gerichten: (Salat und Gemüsebeilage entfällt)			
250 g erntefrischer Stangenspargel			5,00 €
500 g erntefrischer Stangenspargel			9,50 €

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

- **Tomatensuppe** ^{H,L,O} **7,20 €**
mit hausgemachtem Basilikumpesto
- vegan -

- **„Wittinger Hochzeitssuppe“** ^{8,A,C,G,I,*} **7,80 €**
eine deftige Rinderbrühe mit Spargel,
Eierstich und Fleischklößchen

- **Tafelspitzsuppe** ^{13,14,L,*} **7,80 €**
mit Rindfleisch und Gemüse

- **Mini - Paprika in Olivenöl** ^{6,C,O} **7,00 €**
gebraten, mit Meersalz und Aiolidip

- **Schafskäse** ^{8,A,C,G} **12,50 €**
paniert, mit Olive, Zwiebel und Salat

- **Carpaccio** ^{8,G,H} **16,50 €**
vom Angus Rinderfilet
mit Pinienkernen und geriebenem Parmesan

- **Gambas in Knoblauchöl** ^{8,B,O} **16,80 €**
mit geröstetem Knoblauch und Chili

- **Gemischter Salatteller** **20,50 €**
mit frischem Obst, Croûtons ^A und Hausdressing ^{MO}
dazu wahlweise:
 - Hähnchenbruststreifen
 - gebratene Garnelen ^B

zu unseren Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette ^{AC}

STEAKS

- Hähnchenbrustfiletsteak 20,50 €
ca. 180 g
- Lammhufsteak 26,90 €
Neuseeland, ca. 180 g

vom argentinischen Black Angus Rind:

- Hufsteak 25,50 €
ca. 180 g
- Rumpsteak 30,80 €
ca. 180 g
- Filetsteak 37,30 €
ca. 160 g

Zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter ^{8,G}, einen kleinen Salatteller ^{M,O}
und Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl:
Bratkartoffeln ^{13,14}, Pommes Frites, Rösti ^A, Kroketten ^A,
Süßkartoffel-Pommes,
Ofenkartoffel oder Kartoffelwedges ^A mit Quark ^{8,G}

○ Als Extra (nicht nur) zum Steak:

- Saucen: 3,80 €
- Pfeffer ^{1,8,A,G,L,O}, Tomatencurry ^{1,8,A,G,L,O},
- Zitronengras ^{8,A,G,L,O}, Paprikarahm ^{8,A,G,L,O}
- gebratene Zwiebeln 4,00 €
- grüne Bohnen mit Speck ^{2,8,13,14,G,P} 5,00 €
- gemischtes Gemüse ^{8,G,P} 5,00 €
- Beilagensalat ^{M,O} 6,50 €
- Ketchup ^{2,O}, Mayonnaise ^{C,O} 1,00 €

EMPFEHLUNG AUS UNSERER KÜCHE

- **Currybockwurst** ^{1,4,7,13,14} **12,50 €**

vom heimischen Fleischer,
mit Pommes Frites und
pikanter hausgemachter Sauce

- **Kalbsleber „Berliner Art“** ^{8,AG,L} **22,50 €**

auf gebratenen Apfelscheiben,
Zwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

- **Paprikarahmschnitzel** ^{8,AC,GM,O} **22,50 €**

vom Duroc Edelschwein,
mit Pommes Frites, Salatteller
und Paprika-Zwiebel-Rahmsauce

- **Schweinemedallions** ^{8,13,14,AG,H} **23,50 €**

im Speckmantel,
mit Tomate und Büffelmozzarella überbacken,
darüber Basilikumpesto, dazu Kartoffelrösti und
Paprika-Zwiebel-Gemüse

- **Duroc Schweinebäckchen** ^{8,AG,LO} **26,50 €**

mit buntem Gemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree
und Portweinsauce

VEGETARISCH

- **Camembert** ^{2BA,C,GMO} **14,80 €**
frisch paniert, dazu Salat mit Hausdressing,
Orangen, Croûtons, Preiselbeeren und Baguette

- **Penne** ^{8AG,O} **19,50 €**
mit Gorgonzolasauce und Blattspinat

- als Extra dazu:
Räucherlachsstreifen **6,00 €**

- * * *

- **Kinderteller** ^{8A,C,G,P,M,O} **12,50 €**
Hähnchenuggets im Knuspermantel,
mit Erbsen und Möhren Gemüse dazu Pommes Frites

- **Kinderteller Penne** ^{8AG,L,O} **12,50 €**
mit Tomatenhackfleischsauce

FISCH

- **Schwarzer Heilbutt - Filet** ^D **24,50 €**
Salzwasserfisch, in Olivenöl und Knoblauch gebraten

- **Zander - Filet** ^D **24,50 €**
Süßwasserfisch, in Olivenöl und Knoblauch gebraten

Zum Fisch servieren wir:

Paprika-Zwiebel-Gemüse, Reis ^{8,G,L}
und Zitronengrassauce ^{8AG,L,O}

Fisch – Filet kann Gräten enthalten

DESSERT

- **eine Kugel Eis** * **2,80 €**
Bourbonvanille ^{8,C,G}, Schokolade ^{8,C,G,H},
Erdbeere ^{8,C,G}, Walnuss ^{8,C,G,H},
Stracciatella ^{8,C,G}, Pistazie ^{8,C,G,H}

Veganes Eis:
Zitronensorbet *

- **Portion Sahne** ^{8,G} **1,20 €**

- **Eiskaffee** ^{8,C,G,*} **7,00 €**
mit Bourbonvanilleeis und Sahne

- **Tartufo** ^{2,8,C,G,H,*} **8,50 €**
italienische Eisspezialität
mit Obst und Sahne

- **Heiß auf Eis** ^{8,C,G,O,*} **9,50 €**
mit Bourbonvanilleeis, heißen Kirschen und Sahne

- **Frische Belgische Waffeln** ^{8,A,C,G,*} **9,50 €**
mit Bourbonvanilleeis, Früchten der Saison
und Sahne

- **Apfelstrudel** ^{8,A,G,O,*} **9,50 €**
mit warmer Vanillesauce und Sahne

★ ★ ★

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 4 Süßungsmittel, 6 Antioxidantien,
8 Milcheiweiß, 11 geschwärzt, 12 geschwefelt, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat,
A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, O Sulfite,
★ kann Spuren von anderen Allergenen enthalten