



## Wittinger Tor

Lieber Gast,  
unser Bestreben ist es, Ihren Aufenthalt im  
Wittinger Tor  
so angenehm wie möglich zu gestalten.  
Unser unverwechselbares Ambiente,  
eine reichhaltige, abwechslungsreiche Speisekarte  
und der freundliche Service sind unser Markenzeichen.

Gutes Essen kann nur aus  
guten Produkten entstehen.  
Bei uns bekommen Sie beides.

Falls Sie einmal etwas länger  
auf Ihr Essen warten,  
bitten wir um Verständnis,  
da alle Speisen für Sie

**frisch**

zubereitet werden.

## IHR WITTINGER TOR

---

Sehr geehrte Gäste,  
leider können wir Kredit- und EC-Karten  
erst ab einen Betrag von 50,00 € akzeptieren.

## EMPFEHLUNG

- **Wild - Gulasch** 18,50 €  
vom Damhirsch und Reh,  
dazu Waldpilze und Spätzle

★ ★ ★

## VEGETARISCH

- **Kartoffel – Gemüse - Röstis** 12,50 €  
auf Blattspinat,  
mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Sour-Cream
- **Kohlrabischnitzel im Parmesanmantel** 13,50 €  
mit Zitronen-Möhren,  
dazu Folienkartoffel mit Quarkdip
- **Spaghetti Aglio e Olio** 13,50 €  
mit Knoblauch, Chili,  
getrocknete Tomate und Olivenöl
- **Gemüse in Curry - Kokossauce** 14,50 €  
mit Zuckererbsenschoten, Karotten,  
Brokkoli, Mango und Kohlrabi  
dazu Basmati - und Wildreis

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

- **Feine Tomatensuppe** **5,50 €**  
mit Tomatenwürfel und Basilikumpesto
- **„Wittinger Hochzeitssuppe“** <sup>4</sup> **6,00 €**  
feine Rinderbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

\* \* \*

## VORSPEISEN

- **Griechischer Schafskäse** **8,50 €**  
mit Basilikumpesto, Knoblauch und Zwiebeln
- **Gambas in Knoblauchöl** **11,50 €**  
mit geröstetem Knoblauch
- **Carpaccio vom Rinderfilet** **12,50 €**  
Argentinisches Angus-Rind mit geriebenem Parmesan

\* \* \*

## KNACKIGE SALATE

- **Kleiner gemischter Salatteller** **6,50 €**
- **Gemischter Salatteller** **13,50 €**  
mit marinierten Hähnchenbruststreifen,  
Champignons und frischem Obst

Zu den Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette



## STEAK KARTE

### o **Huftsteak** <sup>6</sup>

mitten aus der Hüfte, mit intensivem Rindfleischgeschmack

ca. 160 g	18,50 €
ca. 200 g	20,50 €
ca. 250 g	23,50 €

### o **Rumpsteak** <sup>6</sup>

kernig und zart, der pure Fleischgenuss

ca. 160 g	21,50 €
ca. 200 g	24,50 €
ca. 250 g	28,50 €

### o **Rib – Eye Steak** <sup>6</sup>

saftig und marmoriert mit kleinem Fettaguge

ca. 200 g	24,50 €
ca. 250 g	28,50 €

### o **Filet Steak** <sup>6</sup>

mager und sehr zart

ca. 160 g	27,50 €
ca. 200 g	32,50 €

**Zu unseren Steaks servieren wir:**

Kräuterbutter, Pfeffersauce, einen kleinen Salatteller  
und Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl

auf Wunsch: Extraportion geschmorte Zwiebeln	2,50 €
--	--------

### o **Extra: emtefrischer Stangenspargel**

mit Pikant - Hollandaise oder Buttersauce ( Salat entfällt )

ca. 300 g	5,50 €
ca. 500 g	8,50 €

## SPEZIALITÄTEN

- **Hausgemachtes Sauerfleisch** <sup>47</sup> **12,50 €**  
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

**kleine Portion Sauerfleisch** **10,50 €**

- **„Niedersachsen - Teller“** **16,50 €**  
feine Hähnchenbrustpfanne  
mit Ananas, Tomate und Bergkäse überbacken,  
dazu Basmati- und Wildreis und Currysauce

- **Kalbsleber „Berliner Art“** **18,50 €**  
auf gebratenen Apfelscheiben mit Zwiebelringen,  
Kartoffel-Schnee mit Butter und Parmesan



- **Wildmedaillons im Speckmantel** **24,50 €**  
vom Rücken, rosa gebraten,  
mit Preiselbeerfrucht, Rosenkohl,  
Kartoffelklöße und Wacholdersauce

o **Jägerschnitzel** vom Iberico-Duroc Edelschwein <sup>27</sup> **16,50 €**  
mit Pommes Frites, Salatteller und  
frischen Champignons in Rahmsauce

o **Schnitzel Wiener Art** vom Iberico-Duroc Edelschwein <sup>6</sup> **16,50 €**  
mit Zitronenecke,  
dazu Pommes Frites und Gurkensalat

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

o **Filet - Pfanne** <sup>6</sup> **18,50 €**  
Medaillons vom Italiano Prämien Schwein im Speckmantel  
mit gebratenen, frischen Champignons,  
Bratkartoffeln und Rahmsauce

o **Lamm Steak Hüfte** **19,50 €**  
Neuseeland, rosa gebraten,  
mit Saisongemüse, Röstis und Pfeffersauce

o **Argentinisches „Black Angus“ Steak** **22,50 €**  
ca. 200 g, mit Mediterranem Gemüse,  
Bratkartoffeln und Pfeffersauce

# FISCH

- **Skrei - Filet** **18,50 €**  
Arktischer Kabeljau  
auf Wurzelgemüse,  
dazu Petersilienkartoffeln  
und Choron-Sauce
  
- **Zander - Filet** **18,50 €**  
mit Lauchgemüse,  
Petersilienkartoffeln  
und Choron-Sauce
  
- **Seeteufel - Medallions** **21,50 €**  
mit Gurken-Rahm-Gemüse,  
Basmati- und Wildreis  
und Choron-Sauce
  
- **Extra: emtefrischer Stangenspargel**  
( Gemüsebeilage entfällt )  
  
ca. 300 g **5,50 €**  
ca. 500 g **8,50 €**



Fisch – Filet kann Gräten enthalten

<sup>1</sup> Koffeinhalting, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> Chininhalting, <sup>4</sup> mit Konservierungsstoff,  
<sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>6</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>7</sup> mit Süßungsmittel bzw. Zuckerart,  
<sup>8</sup> Milcheiweiß, <sup>9</sup> geschwärzt, <sup>10</sup> mit Phosphat