



Wittinger Tor

Restaurant und Hotel

Inhaber H.-G. Deck

Salzwedeler Straße 4

29378 Wittingen

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

Öffnungszeiten Restaurant

Weihnachten von 11.00 – 14.00 Uhr

Silvester von 17.00 – 22.30 Uhr

An folgenden Tagen bleibt unser Restaurant geschlossen:

23. 12.2023 und 24.12.2023

27.12.2023

und

vom 01.01.2024 bis 04.01.2024

Menüs zu Weihnachten



Hochzeitssuppe ^{8,A,C,G,I,*}

Rinderbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen



- | | | |
|--------|---|---------|
| Menü 1 | Schweinefiletmedallions im Speckmantel ^{8,13,14,A,G,I,O}
mit Rahmwirsing, Kroketten und Feigensauce | 40,50 € |
| Menü 2 | Lachs ^{8,A,D,G,O}
auf der Haut gebraten, dazu gedünstetes Wurzelgemüse
mit Petersilienkartoffeln und aromatischer Zitronengrassauce | 45,50 € |
| Menü 3 | Rumpsteak ^{A,G,I}
mit Ahornröstgemüse, Rösti und Kräuterbutter | 47,50 € |
| Menü 4 | knusprige Gänsebrust ^{8,A,C,I,O,*}
mit Apfelrotkohl, Grüne Klöße und herzhafter Bratensauce | 54,50 € |



Cannelloni ^{8,A,C,G,O}

gefüllt mit Ricotta dazu winterliches Zwetschgenkompott

Vegetarisches Menü

vegetarische Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe ^{8,G,I,O}

mit Pumpernickelcroûtons

Gemüsestrudel ^{8,A,C,G,O}

gefüllt mit Spinat, Paprika, Champignons und Schmand
dazu Ahornröstgemüse und Zitronengrassauce

Cannelloni ^{8,A,C,G,O}

gefüllt mit Ricotta dazu winterliches Zwetschgenkompott

43,50 €

Kinder Menü

kleine Suppe ^{8,A,C,G,I,*}

Hähnchennuggets ^{8,A,C,G}

mit Erbsen und Möhren Gemüse dazu Kroketten

1 Kugel Eis ^{8,G}

19,50 €

2 Konservierungsstoff, 8 Milcheiweiß, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat,
A Gluten, C Ei, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, O Sulfite, * kann Spuren weiterer Allergene enthalten

Silvester



Suppen:

- o Hochzeitssuppe ^{8,A,C,G,L,*} 7,50 €
Rinderbrühe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen
- o vegetarische Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe ^{8,G,L,O} 7,50 €
mit Pumpernickelcroûtons



Hauptgerichte:

- o Schweinefiletmedallions im Speckmantel ^{8,13,14,A,G,L,O} 20,50 €
mit Rahmwirsing, Kroketten und Feigensauce
- o Lachs ^{8,A,D,G,O} 25,50 €
auf der Haut gebraten, dazu gedünstetes Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und aromatischer Zitronengrassauce
- o Saltimbocca vom Hähnchen ^{8,A,C,L,O} 26,50 €
mit Salbei und Parmaschinken in Zitronen-Weisswein-Sauce
dazu Safranreis und Paprika-Zwiebel-Gemüse
- o Rumpsteak ^{2,8,13,14,A,C,H,L,O} 27,50 €
mit Ahornröstgemüse, Rösti und Kräuterbutter

Vegetarisch:

- o Gemüsestrudel ^{8,A,C,G,O} 23,50 €
gefüllt mit Spinat, Paprika, Champignons und Schmand
dazu Ahornröstgemüse und Zitronengrassauce



Dessert:

- o Cannelloni ^{8,A,C,G,O} 8,50 €
gefüllt mit Ricotta dazu winterliches Zwetschgenkompott

2 Konservierungsstoff, 8 Milcheiweiß, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat,
A Gluten, C Ei, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, O Sulfite, * kann Spuren weiterer Allergene enthalten