



# Wittinger Tor

---

## Restaurant und Hotel

Inhaber H.-G. Deck

Salzwedeler Straße 4

29378 Wittingen

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

**Montags ist unser Restaurant geschlossen.**

**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

## SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

- **Tomatensuppe** <sup>G,H,I,O</sup> 7,00 €  
mit hausgemachtem Basilikumpesto  
- vegan -
  
- **„Wittinger Hochzeitssuppe“** <sup>8,A,C,G,I,\*</sup> 7,50 €  
eine deftige Rinderbrühe mit Spargel,  
Eierstich und Fleischklößchen
  
  
- **Mini - Paprika in Olivenöl** <sup>6,C,O</sup> 6,50 €  
gebraten, mit Meersalz und Aiolidip
  
- **Schafskäse** <sup>1,8,11A,G,H,O</sup> 12,50 €  
gratinert, mit hausgemachtem Basilikumpesto,  
Olive, Tomate und Zwiebel
  
- **Gambas in Knoblauchöl** <sup>8,B,O</sup> 17,50 €  
mit geröstetem Knoblauch und Chili
  
- **Carpaccio** <sup>8,G,H</sup> 15,50 €  
vom Angus Rinderfilet  
mit Pinienkernen und geriebenem Parmesan
  
- **Gemischter Salatteller** 19,50 €  
mit frischem Obst, Croûtons <sup>A</sup> und Hausdressing <sup>M,O</sup>  
dazu wahlweise:
  - Hähnchenbruststreifen
  - gebratene Garnelen <sup>B</sup>
  - gebratener Zander <sup>A,D</sup>
  - Rindfleischstreifen

zu unseren Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette <sup>A,C</sup>

## STEAKS

- Hähnchenbrustfiletsteak 18,50 €  
ca. 180 g
- Hähnchenbrust 18,50 €  
ca. 160 g, gefüllt mit Frischkäse

vom argentinischen Black Angus Rind:

- Huftsteak 22,50 €  
ca. 180 g
- Rumpsteak 27,50 €  
ca. 180 g
- Filetsteak 31,50 €  
ca. 160 g
- Rib - Eye Steak 31,50 €  
ca. 250 g

Zu unseren Steaks servieren wir:

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

○ Als Extra ( nicht nur ) zum Steak:

- Pfeffersauce <sup>1,8,AG,I,O</sup> 3,50 €
- gebratene Zwiebeln 3,50 €
- grüne Bohnen mit Speck <sup>2,8,13,14,G,P</sup> 4,50 €
- gemischtes Gemüse <sup>8,G,P</sup> 4,50 €
- Beilagensalat <sup>M,O</sup> 6,00 €

## EMPFEHLUNG AUS UNSERER KÜCHE

- **Currywurst** 1,4,7,13,14 **10,50 €**  
vom heimischen Fleischer,  
mit Pommes Frites und  
pikanter hausgemachter Sauce
  
- **Kalbsleber „Berliner Art“** 8A,G,I **20,50 €**  
auf gebratenen Apfelscheiben,  
Zwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Püree
  
- **Schweinemedallions** 2,8,13,14,G,P **20,50 €**  
mit Camembert überbacken,  
dazu Preiselbeerfrucht, Kartoffelrösti  
und Speckbohnen
  
- **Jägerschnitzel** 8,A,C,G,M,O **21,50 €**  
vom Duroc Edelschwein,  
mit Pommes Frites, Salatteller  
und Champignonrahmsauce
  
- **Medallions im Speckmantel** 1,2,8,13,14A,G,I,O **21,50 €**  
Filet vom Italiano Prämien Schwein,  
mit gebratenen, frischen Champignons,  
Bratkartoffeln und Malzbierrahmsauce
  
- **Cordon - Bleu** 2,3,8,13,14A,C,G,M,O **21,50 €**  
vom Hähnchen  
gefüllt mit Schinken und Käse,  
dazu Süßkartoffel-Pommes und Beilagensalat

# Winter - Zeit

- **Kartoffelsuppe** 13,14,I,O **7,00 €**  
nach Art des Hauses
  
- **Bregenwurst und Kassler** 13,14,A,M **18,50 €**  
mit Grünkohl, dazu Bratkartoffeln und Senf
  
- **Tafelspitz** 2,8,13,14,A,G,I,O **21,50 €**  
mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln  
und Meerrettichsauce
  
- **Schweinekrustenbraten** 1,2,8,A,C,G,I,M,O **23,50 €**  
mit Specksauerkraut, Grüne Klöße  
und Schwarzbiersauce
  
- **Entenkeule** 2,8,A,C,I,O **24,50 €**  
mit Apfelrotkohl, Grüne Klöße  
und Bratensauce
  
- **Entenbrust** 2,8,A,C,I,O **31,50 €**  
mit Apfelrotkohl, Grüne Klöße  
und Bratensauce
  
- **Wildmedallions** 2,8,A,C,G,H,I,O **26,50 €**  
mit Mandelrosenkohl, Preiselbeerfrucht,  
Kroketten und Wacholdersauce

## VEGETARISCH

- **Camembert** <sup>2,βA,C,G,M,O</sup> 12,50 €  
frisch paniert, dazu Salat mit Hausdressing,  
Orangen, Croûtons, Preiselbeeren und Baguette
  
- **Bandnudeln** <sup>βA,C,G,O</sup> 19,50 €  
mit Paprikagemüse in Rahmsauce



- **Kinderteller** <sup>βA,C,G,P,M,O</sup> 12,50 €  
Hähnchennuggets  
mit Erbsen und Möhren Gemüse dazu Pommes Frites

## FISCH

- **Zander - Filet** <sup>D</sup> 21,50 €  
in Olivenöl und Knoblauch gebraten
  
- **Forelle gebraten** <sup>A,D</sup> 26,50 €

Zum Fisch servieren wir:

Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln <sup>β,G,I</sup>  
und Café de Paris Sauce <sup>β,G,O</sup>

Fisch – Filet kann Gräten enthalten

## DESSERT

- eine Kugel Eis 2,50 €  
Bourbonvanille <sup>8,C,G</sup>, Schokolade <sup>8,C,G,H</sup>, Erdbeere <sup>8,C,G</sup>,  
Walnuss <sup>8,C,G,H</sup>, Stracciatella <sup>8,C,G</sup>, Pistazie <sup>8,C,G,H</sup>  
Veganes Eis:  
Zitronensorbet <sup>\*</sup>, Cherry Cookie & Vanilla <sup>A,\*</sup>
  
- Portion Sahne <sup>8,G</sup> 1,00 €
  
- Heiß auf Eis <sup>8,C,G,O,\*</sup> 8,50 €  
mit Bourbonvanilleeis, heißen Kirschen und Sahne
  
- Schokoladensoufflé <sup>2,8,C,G,H,\*</sup> 8,50 €  
mit Walnusseeis, Obst und Sahne
  
- Apfelstrudel <sup>8,A,G,O</sup> 8,50 €  
mit warmer Vanillesauce und Sahne
  
- Herrengedeck <sup>8,F,G,O,\*</sup> 6,50 €  
Cognac 1cl, Kaffeespezialität nach Wahl,  
hausgemachte Praline je nach Angebot
  
- Damengedeck <sup>8,F,G,O,\*</sup> 6,50 €  
Aprikosenlikör 1cl, Kaffeespezialität nach Wahl,  
hausgemachte Praline je nach Angebot



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