



# **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

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

Annahme und Abholung für Außer-Haus Bestellungen

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

**Bei uns gelten die aktuellen Regeln der Coronaverordnung !**



Wittinger Tor

# SPEISEKARTE

## SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

- Tomatensuppe <sup>8,G,H,I,O</sup> 6,50 €  
mit hausgemachtem Rucolapesto und  
Parmesanpopcorn - vegan möglich -
  - „Wittinger Hochzeitssuppe“ <sup>8,A,C,G,I,\*</sup> 6,50 €  
eine deftige Rinderbrühe  
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen
  - Fetakäse gratiniert <sup>8,11,G,H,O</sup> 8,50 €  
mit Rucolapesto, Olive, Tomate und Zwiebel
  - Gambas in Knoblauchöl <sup>B,O</sup> 13,50 €  
mit geröstetem Knoblauch und Chili
  - Carpaccio vom Angus Rinderfilet <sup>8,G,H</sup> 13,50 €  
mit Pinienkernen und geriebenem Parmesan
  - Gemischter Salatteller <sup>M</sup>  
mit marinierten Hähnchenbruststreifen,  
Champignons, frischem Obst und Hausdressing  
klein 13,50 €  
groß 16,50 €
  - Gemischter Salatteller <sup>8,A,C,G,M</sup> 14,50 €  
mit paniertem Fetakäse
- zu unseren Vorspeisen reichen wir Baguette
- \*\*\*
- Kinderteller <sup>8,A,C,G,P</sup> 12,50 €  
Duroc-Schweineschnitzel mit Krokette  
und Erbsen - Möhren Gemüse

## STEAKS

- Steak-Hüfte <sup>1,8,13,14,A,C,G,M</sup> 20,50 €  
Argentinien, Black Angus Rind, ca. 180 g
- Rumpsteak <sup>1,8,13,14,A,C,G,M</sup> 26,50 €  
Argentinien, Black Angus Rind, ca. 180 g
- Filetsteak <sup>1,8,13,14,A,C,G,M</sup> 31,50 €  
Argentinien, Black Angus Rind, ca. 160 g
- Hähnchenbrustfiletsteak <sup>1,8,13,14,A,C,G,M</sup> 18,50 €

zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, einen Salatteller  
und eine Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl:  
Bratkartoffeln, Pommes Frites, Krokette, Rösti,  
Ofenkartoffel oder Wedges mit Kräuterquark

- Als Extra zum Steak:
  - Pfeffersauce <sup>8,A,G,I,O</sup> 3,50 €
  - gebratene Zwiebeln 3,50 €
  - grüne Bohnen mit Speck <sup>2,13,14,G,P</sup> 4,50 €
- Wildmedallions <sup>2,6,8,13,14,A,C,E,G,H,I,O</sup> 26,50 €  
vom Wildrücken,  
mit Speckrosenkohl, Preiselbeerfrucht,  
Haselnussspätzle und Wacholdersauce

## VEGETARISCH

- Camembert <sup>2,8,A,C,G,H,M</sup> 12,50 €  
frisch paniert, mit Salat, Orangenspalten,  
Walnüssen, Preiselbeeren und Baguette
- Gnocchi <sup>8,A,C,G,M,O</sup> 16,50 €  
mit gebratenen Pilzen und Salbei  
in Madeirasauce dazu Salat
- Blumenkohl und Brokkoli <sup>8,A,C,G,H,I,N</sup> 16,50 €  
gratiniert, mit Pinienkerne, Tomaten,  
Oliven, Rucola und Hollandaise  
dazu Kichererbsen-Taler im Sesammantel

## SPEZIALITÄTEN

- **Medaillons im Speckmantel** <sup>1,2,13,14A,G,I,O</sup> 19,50 €  
Filet vom Italiano Prämienschwein  
mit gebratenen frischen Champignons,  
Kartoffeltaler und Malzbierrahmsauce
- **Wittinger Tor Teller** <sup>8A,G,M,O</sup> 19,50 €  
Schweinefiletmedaillons vom Italiano  
Prämienschwein in würziger Honigsauce,  
mit Beilagensalat und Ofenkartoffel mit Quark
- **Kalbsleber „Berliner Art“** <sup>2,8,13,14A,C,G</sup> 19,50 €  
auf gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln  
und Kartoffeltaler
- **Jägerschnitzel** <sup>8A,C,G,M,O</sup> 19,50 €  
vom Durocschwein mit Waldpilzrahmsauce  
dazu Pommes Frites und Salatteller
- **Knusperschnitzel** <sup>1,3A,C,M,O</sup> 19,50 €  
vom Durocschwein, mit Chips paniert,  
dazu Pommes Frites und Salatteller
- **Cordon Bleu Schnitzel** <sup>1,2,3,8,13,14A,C,G,M,O,P</sup> 19,50 €  
vom Durocschwein mit Käse und Schinken gefüllt,  
dazu buntes Gemüse, Kartoffelkrapfen  
und Waldpilzrahmsauce
- **Putenbrustschnitzel natur** <sup>8A,C,G,I,O,P</sup> 18,50 €  
mit buntem Gemüse, Kartoffelkrapfen  
und Pfeffersauce

## FISCH

- **Rotbarschfilet** <sup>2,8A,D,G,I,O</sup> 17,50 €  
paniert
- **Zander – Filet** <sup>8A,D,G,I,O</sup> 19,50 €
- **Doraden - Filet** <sup>8A,D,G,I,O</sup> 21,50 €

zum Fisch servieren wir:

Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln  
und Currysauce

## WINTERZEIT

- **Waldpilzcremesuppe** <sup>8,G,I,O</sup> 6,50 €
- **Currywurst** <sup>1,4,7,13,14A</sup> 9,50 €  
vom heimischen Fleischer, mit Pommes Frites  
und pikanter hausgemachter Sauce
- **Bregenwurst und Kassler** <sup>2,13,14M,\*</sup> 12,50 €  
mit Grünkohl und Bratkartoffeln, dazu Senf
- **Bandnudeln** <sup>8A,C,D,G,I,O</sup> 17,50 €  
mit Lachs, Basilikumsauce, Rucola und Parmesan
- **Spanferkelbraten** <sup>2,13,14A,C,G,I,M,O</sup> 17,50 €  
mit Specksauerkraut, Kartoffelklöße  
und Malzbierrahmsauce
- **Tafelspitz** <sup>2,13,14A,G,I,O</sup> 19,50 €  
mit Wurzelgemüse, Kartoffelklöße  
und Meerrettichsauce

## Angebot

- **Barbarie - Entenkeule** <sup>2,8A,C,G,I,O</sup> 21,50 €  
mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Bratensauce

## DESSERT

- **Eiskaffee oder Eisschokolade** <sup>1,8,FG</sup> 6,50 €  
mit Vanilleeis und Sahne
- **Bubble-Waffel mit Vanilleeis** <sup>A,C,G,O</sup> 8,50 €  
heißen Kirschen und Sahne
- **Schokoladensoufflé** <sup>2,8A,C,G,H</sup> 8,50 €  
mit Walnusseis, Obst und Sahne
- **Quarkstrudel** <sup>2,8,12A,C,G,O,P</sup> 8,50 €  
mit Vanilleeis, Obst und Sahne

\*\*\*

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 4 Süßungsmittel, 8 Milcheiweiß,  
11 geschwärzt, 13 Nitritpökelsalz, 14 Nitrat  
A Gluten, C Ei, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, O Sulfite  
★ kann Spuren von anderen Allergenen enthalten