



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.
Folgen Sie uns auf Facebook
während Ihr Essen zubereitet wird.



Einfach den QR-Code scannen und
immer über alle Aktionen informiert sein!

IHR WITTINGER TOR TEAM

Öffnungszeiten Restaurant:
Dienstag bis Samstag von 18.00 - 22.00 Uhr,
Sonntag und an Feiertagen von 11.00 - 14.00 Uhr.
Montag bleibt unser Restaurant geschlossen.

**Termine für Ihre privaten Feiern oder besondere Festlichkeiten
gern nach Absprache!**

Annahme und Abholung für Außer-Haus-Bestellungen
Dienstag bis Samstag von 18.00 - 20.00 Uhr,
Sonntag und an Feiertagen von 11.00 - 13.00 Uhr.

Kreditkarten können erst
ab einem Betrag von 50,00 € akzeptiert werden.



Hallo, Frühling

- o **Bowl vom Hummus** 6A, LNO  **19,90 €**

hausgemacht aus weissen Bohnen
an Gewürzmöhren,
dazu bunter Blattsalat mit Korma Dressing
- vegan -

- o **Saltimbocca vom Hähnchen** 6,8,13,14A,C,G,LO **25,90 €**

mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei,
dazu Blattspinat, Bandnudeln
und Zitronen-Portwein-Sauce

- o **Schweinemedallions in Kräuterkruste** 1,8,13,14A,C,G,LO **26,90 €**

gratiniert,
dazu Kerbelgnocchi, Rahmsauce
und bunter Blattsalat



DAVOR ODER ANSTATT

- **Curry - Kokossuppe** ^{AL}  **7,70 €**
mit Möhren und Brokkoli,
aromatisiert mit Zitronengras - vegan -

- **„Wittinger Hochzeitssuppe“** ^{8AC,G,L,★} **7,90 €**
eine deftige Rinderbrühe,
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

- **Rote Beete Carpaccio** ^{8,G,H,M,O}  **7,90 €**
mit Fetakäse, Walnüssen und Salat

- **Carpaccio** ^{8,G,H} **15,90 €**
vom Angus Rinderfilet,
mit Pinienkernen und geriebenem Parmesan

- **Gambas in Knoblauchöl** ^{8,B,O} **16,20 €**
mit geröstetem Knoblauch und Chili

DA HABEN WIR DEN SALAT

- **kleiner Salatteller** ^{M,O}  **7,50 €**
mit fruchtigem Balsamico Dressing - vegan -

- **Gemischter Salat**  **12,50 €**
mit fruchtigem Balsamico Dressing ^{M,O} - vegan -

- mit gratiniertem Fetakäse** ^{2,8,AC,G,M,O}  **20,50 €**
- mit Hähnchenbrust** **20,50 €**
- mit gebratenen Gamelen** ^B **20,50 €**

zu unseren Vorspeisen und Salaten reichen wir Baguette ^{6AC}

VERSUCHUNGEN AUS DER KÜCHE

- **Rumpsteak** 30,50 € / 35,50 € / 40,50 €
ca. 180 g, 250 g, oder 300 g
vom argentinischen Black Angus Rind,
dazu Kräuterbutter ^{8,G}, Bratkartoffeln ^{13,14}
und einen kleinen Salatteller ^{MO}

- **Kalbsleber „ Berliner Art “** ^{8A,G,L} 20,90 €
auf gebratenen Apfelscheiben,
roten Zwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

- **Schnitzel vom Duroc-Edelschwein** ^{8A,C,G,I,M,O} 21,90 €
mit Pommes Frites aus frischen Kartoffeln,
Paprika-Zwiebel-Rahmsauce und
Salatteller mit Balsamico Dressing

- **Schweinemedallions im Speckmantel** ^{8,13,14A,G,L} 22,90 €
mit Camembert überbacken, dazu Preiselbeeren,
Kroketten und Marktgemüse

- **Wildbraten aus dem Heu** ^{1,6,8A,C,G,H,I,O} 23,90 €
mit Nussrosenkohl, hausgemachten Spätzle,
Preiselbeerfrucht und Portwein-Wachholder-Sauce

- **Fruchtige Bowl** ^{A,C,H,O} 16,90 € 
mit Endiviensalat mit Mango, warmen Tomaten
in hausgemachtem Basilikumpesto, - vegan -
dazu reichen wir Baguette ^{6A,C}

- mit Hähnchenbrust** 22,90 €
- mit gratiniertem Schafskäse** ^{28,G} 22,90 € 

AUS FLUSS UND MEER

- o **Zander - Filet** ^D **25,50 €**
auf der Haut in Olivenöl und Knoblauch gebraten,
dazu Marktgemüse ^{8,G,L}, Petersilienkartoffeln ^{8,G}
und Choronsauce ^{8,G,L,O}
Fisch - Filet kann Gräten enthalten



PRINZ UND PRINZESSIN

- o **Kinderteller „Kapitän Nemo“** ^{8,A,C,D,G,L,M,O} **10,50 €**
hausgemachte Fischstäbchen,
mit Kartoffel-Sellerie-Püree
- o **Kinderteller „Robin Hood“** ^{8,A,C,G,P,M,O} **10,50 €**
hausgemachte Hähnchennuggets,
mit Erbsen- und Möhrengemüse,
dazu Pommes aus frischen Kartoffeln


DAS GEWISSE EXTRA

- o grüne Bohnen mit Speck ^{2,8,13,14,G,P} **5,00 €**
- o gebratene rote Zwiebeln ^{8,G} **4,00 €**
- o Pommes Frites aus frischen Kartoffeln **4,00 €**
- o Kroketten ^A **4,00 €**
- o Ofenkartoffel mit Quark **5,00 €**
- o Pfeffer- ^{1,8,A,G,L,O}, oder Paprika-Zwiebelrahmsauce ^{8,A,G,L,O} **4,00 €**
- o Ketchup ^{2,O}, Mayonnaise ^{C,O} **1,00 €**

SÜSSE SÜNDEN

- o **eine Kugel Eis** * 3,00 €
Bourbonvanille ^{8,C,G}, Schokolade ^{8,C,G,H}, Pistazie ^{8,C,G,H},
Erdbeere ^{8,C,G}, Walnuss ^{8,C,G,H}, Stracciatella ^{8,C,G}
Zitronensorbet * - vegan - 
- dazu eine Portion Sahne ^{8,G} 1,20 €
- o **Tartufo** ^{2,8,C,G,H,*} 10,90 €
italienische Eisspezialität aus Schokoladeneis
mit Vanille-Zabaglione-Kern, dazu Sahne
- o **Hausgemachtes Mangoparfait** ^{8,C,G,*} 9,90 €
mit Obstvariation 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,
 vegetarisch oder vegan