

Aus dem Suppentopf

- Tomatensuppe mit Basilikumahne und gerösteten Sonnenblumenkernen € 6,80
- Kräftige Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebeln und Speckkrusteln € 7,20
- Nordfriesische Krabbenrahmsuppe mit Dill € 8,80

Vitamine

- Bunter Beilagensalat mit Blattsalaten und hausgemachtem Dressing € 5,80
- Großer bunter Salat Je nach Saison aus Rucola, Tomaten, Gurken, Radieschen und Sprossen mit zweierlei Dressing & Landbrot € 10,90
- zusätzlich zum großen Salat:**
- Gegrillte Hähnchenbruststreifen in Sesam und Sweet Chili Dip oder € + € 6,80
- Champignons in Knoblauch-Petersilienbutter oder € + € 5,80
- ein gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter oder € + € 15,50
- ein Matjesfilet mit Zwiebeln oder € + € 3,00
- ein Spinatstrudel € + € 5,80



Vegetarisch

- Champignons auf Blattspinat und mit Käse und Sauce béarnaise überbacken dazu Petersilienkartoffeln € 14,80
- Norddeutsche Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme dazu gebratene Champignons und Salat € 14,80
- Bandnudeln mit Tomaten, Rucola, Parmesan und Pesto € 14,50
- Gebackener Camembert mit Früchten, Preiselbeeren Toast und Butter € 10,80

Aus unserer Fischküche

- Eingelegte Bratheringe* im würzigen Kräutersud mit Speckbratkartoffeln € 14,80
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebelrahmsauce und Speckbratkartoffeln € 15,80
- Hamburger Pannfisch, gebratene Fischfilets mit körniger Senfsauce und Bratkartoffeln € 19,80
- Dorschfilet* mit Gemüsestreifen, Krabbensauce und Petersilienkartoffeln € 18,80
- Wittenseer Fisch-Mixgrillteller mit geschmolenen Tomaten & Zwiebeln Sauce béarnaise, Kartoffelwedges € 21,80
- Zanderfilet* auf der Haut gebraten mit Zitronenbutter Petersilienkartoffeln und dazu bunter Salateller € 19,90
- Eckernförder Ostseescholle im Ganzen gebraten mit Speckstippe, bunter Salat und Petersilienkartoffeln € 20,80

Hotel Wittensee
★★★ Superior
Schützenhof

Hotel Wittensee ***s Schützenhof- Rendsburger Straße 2 · 24361 Groß Wittensee
 Tel. 043 56 / 170 · www.hotel-wittensee.de · info@hotel-wittensee.de



Unsere Klassiker

- Hausgemachtes Labskaus mit Spiegeleiern, Roter Bete, Gewürzgurke und Matjesfilet € 14,90
- Currywurst von der Schlachterei Hartzwig aus Tetenhusen mit würziger Sauce und Pommes Frites € 8,80
- Hausgemachtes Sauerfleisch* mit Bratkartoffeln und Remouladensauce € 16,50
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust und Champignons in Sherrysahne mit Bandnudeln € 15,80
- Bauernfrühstück* mit Zwiebeln, Gewürzgurke & Holsteiner Landschinken € 14,50
- Meisterschnitzel* mit Tomate und Käse überbacken, buntem Salat und Pommes Frites oder Bratkartoffeln € 16,90
- Wittensee-Burger vom Rind mit Kartoffelwedges und würzigem Dip € 12,80
- Rumpsteak von Holsteiner Färsé 230g vom Grill mit Champignons und Zwiebeln, Chili-Kräuterbutter & Ofenkartoffel € 24,80
- Wittenseer Schnitzel* mit Champignonrahmsauce, buntem Salat und Speckbratkartoffeln oder Pommes Frites € 16,90
- Geschmorte Ochsenbacken in kräftiger Sauce mit Sellerie Kartoffelpüree € 18,80
- Gourmetschnitzel* aus dem Schweinerücken mit gebratenen Champignons Sauce béarnaise, buntem Salat und Pommes Frites oder Bratkartoffeln € 16,90



Für unsere Kids bis 12 Jahre

- Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup € 4,50
- Butternudeln mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce € 6,55
- Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes Frites € 8,80
- Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup € 9,80

Auf Wunsch servieren wir anstatt Pommes Frites auch andere Beilagen, bitte sprechen Sie uns an!

Brotzeiten

- „Strammer Max“ Katenrauchschinken auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern & Gewürzgurke € 12,80
- Käse auf Landbrot € 8,50
- Dielenrauchmettwurst auf Landbrot € 9,50
- Holsteiner Katenrauchschinken auf Landbrot mit Gewürzgurke € 11,50
- Drei Spiegeleier mit Bratkartoffeln € 10,80



Dessert und Eis Karte

- Rote Grütze mit Vanilleeis & Sahne € 7,50
- Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne € 7,50
- Warmer Schokoladencuchen mit Eiscreme & Sahne € 7,50
- Eisbecher siehe Extrakarte, bitte beachten Sie auch unsere Auswahl in der Kuchentheke sowie saisonale Spezialitäten



Für Allergiker steht eine Informationskarte mit allen Rezepturen und Zusatzstoffen der Speisekarte zur Einsicht bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
 Alle mit * gekennzeichneten Gerichte sind als kleinere Portion erhältlich, wir berechnen € 2,00 weniger. Die Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Familienbetrieb seit 1894

Heiße Getränke

- Tasse Kaffee € 2,50
- Tasse Kaffee Hag koffeinfrei € 2,50
- Kännchen Kaffee € 4,50
- Kännchen Kaffee Hag koffeinfrei € 4,50
- Becher Kaffee € 3,90
- Espresso € 2,80
- Cappuccino € 3,50
- Espresso Macchiato € 3,00
- Latte Macchiato € 3,90
- Doppelter Espresso € 4,20
- Milchkaffee € 3,90
- Becher Schokolade Moccacino – heiße Schokolade mit Sahne € 4,00
- mit Espresso- und Schlagsahne € 4,50
- Kännchen Tee € 4,50
- Grüner, Roibusch Vanille, Kräuter, Fenchel-Anis schwarzer Tee: Assam, Darjeeling, Earl Grey



Unsere Empfehlungen für die kalten Tage

- Heiße Zitrone 0,3l € 3,80
- Glühwein/ Glög 0,2l mit Schuss € 3,80
- € 5,00
- Rumrog Hansen Präsident € 4,00
- Irish Coffee mit Sahnehaube € 7,50
- „Tote Tante“ Kakao, Weinbrand, Sahne € 6,90
- Eisbrecher (3 Würfelzucker, 2cl Rum, 4cl Rotwein mit Wasser aufgefüllt) € 4,80
- Rotweingrog (3 Würfelzucker 6cl Rotwein mit kochendem Wasser aufgefüllt) € 4,50
- Pharisäer Kaffee & Rum mit Sahnehaube € 7,50
- Seehund (3 Würfelzucker 6cl Weißwein mit Wasser aufgefüllt) € 4,50



Alkoholfreie Getränke

- Mineralwasser
- Wittenseer Quelle Mineralwasser 0,25l 0,4l € 3,00
- Wittenseer Quelle naturell 0,25l 0,4l € 3,90
- € 3,00
- € 3,90
- Große Flaschen:**
- Wittenseer Quelle Gourmet Apfelsaltschorle € 6,80
- Wittenseer Quelle naturell Cola Mix (Spezi) € 3,80
- Zitronenlimonade, Orangenlimonade Je 0,7l
- Coca Cola / Coca Cola* zero 0,33l, koffeinhaltig € 3,80
- Mischgetränke:**
- Spezi* Wittenseer Cola Mix € 3,90
- Wittenseer Orangenlimonade € 4,40
- Wittenseer Zitronensprudel € 3,90
- Wittenseer Apfelsaltschorle € 4,40
- Orangensaftchorle € 3,90
- Johannisbeerschorle € 4,40
- Traubenschorle € 3,90
- Granini Apfelsaltschorle naturtrüb € 4,40
- Granini Rhabarberschorle € 3,90
- Helunderblütenschorle 0,3l € 3,90
- 0,4l € 4,40



- Glas Milch 0,4l € 2,50
- Schwepes:**
- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water (chinhaltig) je 0,2l € 3,50



Säfte

- von Granini oder Steinmeier: 0,2l € 3,50
- oder als Schorle 0,4l € 4,40
- (Rhabarber, Bananennektar, Maracuja, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Traubensaft, Guave-Erdbeer, Orangensaft, Apfelsaft klar oder naturtrüb)

*Zitronensaft 1240

Aperitifempfehlung

- Aperol Sprizz € 7,80
- Glas Sekt 0,1l € 3,50
- Rhabarber Sprizz € 7,80
- Hugo € 7,80
- Rha Secco € 6,50



Bier

- Biere vom Fass** 0,3l € 3,30 / 0,4l € 4,30
- Flensburger Edles Helles € 3,50
- Flensburger Dunkel € 3,50
- Jever Pilsener € 3,50
- Radeberger Pilsener € 3,50
- Flaschenbiere** 0,33l € 3,50
- Flensburger Edles Helles € 3,50
- Weizenbiere** 0,50l € 4,80
- Schöffhofer Weißbier € 3,50
- Naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei € 3,50
- Alkoholfreie Biere** 0,33l € 4,80
- Flensburger Malz alkoholfrei € 4,80
- alkoholfreies Alster, Jever fun alkoholfrei € 4,80
- Schöffhofer Weißbier alkoholfrei 0,50l € 4,80

Biermix vom Fass

- 0,3l € 3,30 / 0,4l € 4,30
- Alsterwasser (Zitronenlimonade mit Bier)
- Potsdamer (Himbeerlimonade mit Bier)
- Cola Bier



Unsere besondere Empfehlung:
 Schützenhofjubiläumsaquavit 38%

Bitte beachten Sie unsere gesonderte Wein- & Cocktail- sowie Spirituosekarte
Cocktails: Sex on the beach - Swimmingpool - Zombie - Pina Colada - Mai Thai
ohne Alkohol: Strawberry Colada - Sportsmen - Virgin Colada