



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Gebratene Kräutersaitlinge an Salatbukett ^C	19,50 €
Rote-Bete und Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan ^A	18,50 €
Hausgeräucherter Saibling an Linsensalat ^{A D}	21,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I}	
in der Tasse	9,50 €
in der Terrine	13,50 €
Kürbiscrèmesuppe mit Ingwercroûtons ^{A G I}	
in der Tasse	9,50 €
in der Terrine	13,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J}	26,50 €
Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	
Knuspriger Zander auf Weinkraut ^{A C D G I}	26,50 €
Schupfnudeln und Trauben	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Tafelspitz mit Meerrettichsauce A G I Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	26,50 €
Rehragout A C I Hausgemachte Semmelknödel, Apfelmus, Preiselbeeren	26,50 €
Wiener Schnitzel A C I Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce A C G I Röstkartoffeln und Salat	30,50 €
Hirschrückensteak auf Hagebuttensauce A C G I Schupfnudeln und Rosenkohl	31,50 €

DESSERT

Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri A C G	11,50 €
Zimtpflaumen mit Mandelcrème A C G M	11,50 €

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.