



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Gebratene Kräutersaitlinge an Salatbukett <sup>C</sup></b>	<b>19,50 €</b>
<b>Rote-Bete und Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan <sup>A</sup></b>	<b>18,50 €</b>
<b>Hausgeräucherter Saibling an Linsensalat <sup>A D</sup></b>	<b>21,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe <sup>B D I</sup></b>	
in der Tasse	<b>9,50 €</b>
in der Terrine	<b>13,50 €</b>
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Ingwercroûtons <sup>A G I</sup></b>	
in der Tasse	<b>9,50 €</b>
in der Terrine	<b>13,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“ <sup>A G I J</sup></b>	<b>26,50 €</b>
Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	
<b>Knuspriger Zander auf Weinkraut <sup>A C D G I</sup></b>	<b>26,50 €</b>
Schupfnudeln und Trauben	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

## DESSERT

<b>Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri</b> A C G	<b>11,50 €</b>
<b>Zimtpflaumen mit Mandelcrème</b> A C G M	<b>11,50 €</b>

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.