



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Wildkräutersalat mit Kräutersaitlingen ^C	19,50 €
Jakobsmuscheln auf Orangen-Fenchelsalat ^{A H}	21,50 €
Hausgeräucherter Saibling an Linsensalat ^{A D}	21,50 €

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J}	26,50 €
Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	
Frischer Aal in Dillsauce ^{A G I}	29,50 €
Petersilienkartoffeln und Salat	
Pochierter Kabeljau auf Wurzelgemüse ^{A G I}	29,50 €
Salzkartoffeln und Salat	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Hausgemachte Rinderroulade ^{AGIJ} Petersilienkartoffeln und Selleriepüree	26,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{AGI} Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	26,50 €
Rehragout ^{ACI} Semmelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	26,50 €
Wiener Schnitzel ^{ACI} Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce ^{ACGI} Röstkartoffeln und Salat	30,50 €
Eine halbe Bauernente (Brust und Keule) ^{ACGI} Kartoffelklöße und Rotkohl	26,50 €

DESSERT

Beerengrütze mit Griesflammeri ^{ACG}	9,50 €
Mangocrème auf Himbeermark ^{ACGM} mit frischen Früchten	9,50 €

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.