



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Wildkräutersalat mit Kräutersaitlingen <sup>C</sup></b>	<b>19,50 €</b>
<b>Jakobsmuscheln auf Orangen-Fenchelsalat <sup>A H</sup></b>	<b>21,50 €</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>Kartoffelcrèmesuppe mit Steinpilzen <sup>A G I</sup></b>	<b>9,50 €</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>Frischer Aal in Dillsauce <sup>A G I</sup></b>	<b>29,50 €</b>
Petersilienkartoffeln und Salat	
<b>Pochierter Kabeljau auf Wurzelgemüse <sup>A G I</sup></b>	<b>29,50 €</b>
Salzkartoffeln und Salat	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

## DESSERT

<b>Beerengrütze mit Griesflammeri</b> <sup>ACG</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Mangocrème auf Himbeermark</b> <sup>ACGM</sup> mit frischen Früchten	<b>9,50 €</b>

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.