



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Vegetarische Maultaschen auf Kartoffelsalat und Rucola</b> <sup>ACGIJ</sup>	<b>18,50 €</b>
<b>Vegetarischer Kartoffelstrudel</b> <sup>ACGI</sup> Blattspinat, Kirschtomaten und Schnittlauchsauce	<b>18,50 €</b>
<b>Terrine von Edelfischen an Feldsalat und Estragoncrème</b> <sup>ABCDGHIJ<sup>1467</sup></sup>	<b>21,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> <sup>BDI</sup> in der kleinen Tasse	<b>9,50 €</b>
in der großen Tasse	<b>13,50 €</b>
<b>Kerbelcrèmesuppe</b> <sup>AGI</sup> in der kleinen Tasse	<b>9,50 €</b>
in der großen Tasse	<b>13,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“</b> <sup>AGIJ</sup> Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	<b>26,50 €</b>
<b>Medaillons vom Seeteufel auf Safransauce</b> <sup>AGI</sup> Reistimbal und Fenchelgemüse	<b>27,50 €</b>
<b>Frischer Aal in Dillsauce</b> <sup>AGIJ</sup> Petersilienkartoffeln und Salat	<b>31,50 €</b>

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>Kalbszunge in Weißweinsauce</b> A G I Petersilienkartoffeln und grünem Spargel	<b>26,50 €</b>
<b>Geschmortes Ochenbäckchen</b> A I Stielmus „bürgerlich“ und Perlzwiebeln	<b>26,50 €</b>
<b>Hausgemachtes Rindergulasch</b> A C G I Semmelknödel und Salat	<b>26,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> A C I Röstkartoffeln und Salat	<b>27,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit Sauce „Café de Paris“</b> G I J Röstkartoffeln und Salat	<b>31,50 €</b>
<b>Hirschrückensteak unter einer Nusskruste</b> A C G H I Schwarzwurzeln in Rahm und Schupfnudeln	<b>32,50 €</b>
<b>Lammrücken unter einer Kräuterkruste</b> A C G I Kartoffelgratin mit Bohnen-Tomatengemüse	<b>32,50 €</b>

## DESSERT

<b>Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri</b> A C G	<b>10,50 €</b>
<b>Himbeercrème auf Schokoladensauce</b> G H	<b>10,50 €</b>
<b>Apfelbeignets mit Vanilleeis</b> A C G	<b>10,50 €</b>

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.