



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Hausgeräucherter Saibling an Linsensalat ^{A G I J}	21,50 €
Variationen vom Ziegenkäse an Salatbukett ^{A G I}	19,50 €
Nordeseekrabben in Kräutervinaigrette mit grünen Nudeln ^{A B I J}	21,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I}	
in der kleinen Tasse	9,50 €
in der großen Tasse	13,50 €
Spargelcrèmesuppe ^{A G I}	
in der kleinen Tasse	9,50 €
in der großen Tasse	13,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J}	26,50 €
Röstkartoffeln, Monschauer Senfsauce und gemischter Salat	
Gebratener Zander auf Champagnerkraut ^{A G I}	26,50 €
Schupfnudeln und Trauben	
Frischer Aal in Dillsauce ^{A G I J}	31,50 €
Petersilienkartoffeln und Salat	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Kalbsfrikassee in Weißweinsauce ^{AGI} Reisrand mit Spargel und Vichykarotten	24,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule ^{AI} Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	25,50 €
Tranchen von der geschmorten Lammkeule ^{AGI} Kartoffelgratin und grüne Bohnen	25,50 €
Hausgemachte Rinderroulade ^{ACGI} Kartoffel-Selleriepüree und Perlzwiebeln	26,50 €
Wiener Schnitzel ^{ACI} Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Rumpsteak mit Sauce „Café de Paris“ ^{G I J} Röstkartoffeln und Salat	32,50 €
Lammrücken unter einer Kräuterkruste ^{ACGI} Kartoffelgratin, Tomaten-Bohngemüse	33,50 €

DESSERT

Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri ^{ACG}	10,50 €
Himbeercrème auf Schokoladensauce ^{GH} mit frischen Früchten	10,50 €
Rhabarbercrumble mit Vanilleeis ^{ACG}	10,50 €

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.