



Speisekarte

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Tomate mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	10,50 €
Avocado mit warm geräuchertem Lachs Senf-Dill-Sauce	12,50 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch in Thunfisch- Kapernsauce	13,50 €
Tagliatelle „Mediterrane“ Bandnudeln mit mediterranem Gemüse (vegetarisch)	11,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe in der Tasse	6,50 €
in der Terrine	12,50 €
Kürbiscremesuppe mit Ingwercroutons	6,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Gebratener Seeteufel Salzkartoffeln, Blattspinat und Senfsauce	18,50 €
Knuspriger Zander auf der Haut gebraten Petersilienkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	18,50 €
Jakobsmuscheln in Safranschaum Salzkartoffeln und Blattspinat	19,50 €



Speisekarte

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Kalbsnieren in Pommery-Senf-Sauce Röstkartoffeln und Salat	16,50 €
Rinderroulade Kartoffelpüree und Kohlrabi	18,50 €
Schweinefilet mit gebratenen Champignons Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salat	18,50 €
Filetspitzen „Stroganoff“ Bandnudeln und Salat	18,50 €
1/2 Bauernente (Brust und Keule) Orangensauce, Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak Röstkartoffeln und gemischter Salat	24,50 €
Rinderfilet mit Sauce "Café de Paris" Röstkartoffeln und gemischter Salat	27,50 €

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze Vanille-Eis und Sahne	6,50 €
Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten	8,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce und Sahne	7,50 €