



# Speisekarte

## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

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

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> in der Tasse	<b>6,50 €</b>
in der Terrine	<b>12,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Ingwercroutons</b>	<b>6,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

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



# Speisekarte

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

## DESSERT

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