



Speisekarte

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken auf Blattspinat	10,50 €
Gebratene Scheiben von der Entenbrust ^{CG} Waldorfsalat und Sauce Cumberland	12,50 €
Karamelisierter Ziegenkäse auf Salat (vegetarisch) Thymianhonig und Walnüsse	12,50 €
Rinderfiletstreifen mit gebratenen Champignons auf Salat	12,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I} in der Tasse	6,50 €
in der Terrine	12,50 €
Rinderkraftbrühe ^{C I} Markklößchen und Gemüsejulienne	6,50 €
Kartoffelcrèmesuppe (vegetarisch) ^I	6,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen und Rucola ^{A C}	12,50 €
Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{G I J} Diverse Fischfilets, Röstkartoffeln, Senfsauce und Salat	18,50 €
Gebratener Seeteufel ^{G I J} Salzkartoffeln, Blattspinat und Weißweinsauce	19,50 €
Frischer Aal in Dillsauce ^{G I J} Salzkartoffeln und Gurkensalat	21,50 €



Speisekarte

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rheinischer Sauerbraten ^{G I} Rotkohl und Kartoffelklöße	17,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce ^{G I} Salzkartoffeln und Wirsing	17,50 €
Rinderroulade ^{G I J} Kartoffelpüree und Rotkohl	18,50 €
Düsseldorfer Senfrostbraten ^{C J} Röstkartoffeln und Salat	25,50 €
Gebratener Hirschrücken auf Burgunderjus ^{A C G} Spätzle und Rahmwirsing	27,50 €
Rinderfilet Gebratene Champignons, Röstkartoffeln und Salat	29,50 €

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze ^{C G} Vanille-Eis und Sahne	6,50 €
Dame Blanche ^{G H} Vanilleeis, heiße Schokolade und Buttermandeln	7,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel ^{A C G H} Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Pflaumen in Armagnac ^{C G H} Walnusseis und Sahne	8,50 €