



# Speisekarte

## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Karamelisierter Ziegenkäse an Salat</b> <sup>A C J</sup> Thymianhonig	<b>12,50 €</b>
<b>Hausgebeizter Lachs an Orangen-Fenchelsalat</b>	<b>14,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> <sup>B D I</sup> in der Tasse <b>6,50 €</b> in der Terrine <b>12,50 €</b>	
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Ingwercroûtons</b> <sup>CG I</sup>	<b>6,50 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>I</sup> Markklößchen und Gemüsestreifen	<b>6,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“</b> <sup>G I J</sup> Diverse Fischfilets, Röstkartoffeln, Senfsauce und Salat	<b>19,50 €</b>
<b>Knusprig gebratenes Zanderfilet</b> <sup>A C</sup> Weinkraut, glasierte Weintrauben und Schupfnudeln	<b>19,50 €</b>
<b>Pochierter Kabeljau in Weißwein-Senfsauce</b> <sup>G I J</sup> Petersilienkartoffeln und Blattspinat	<b>21,50 €</b>

Kartenzahlungen ab einem Betrag von 20,00 €. Änderungen werden mit 1,00 € berechnet.



# Speisekarte

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

**Rinderroulade** <sup>G I J</sup> **17,50 €**  
Rotkohl und Kartoffelklöße

**Tafelspitz** <sup>G I</sup> **19,50 €**  
Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

**Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen in Salbeibutter** **19,50 €**

**Rehragout** <sup>A C G I</sup> **21,50 €**  
Sautierte Steinpilze, Preiselbeerbirne und Semmelknödel

**Wiener Schnitzel** <sup>A C</sup> **24,50 €**  
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

**Hirschrücken auf Rotweinjus** <sup>C G I</sup> **29,50 €**  
Rahmwirsing, sautierte Steinpilze, Preiselbeerbirne und Schupfnudeln

## DESSERT

**Pflaumen in Armagnac** **8,50 €**  
Walnusseis und Sahne

**Mit Marzipan gefüllte Datteln** **8,50 €**  
In Sauce Caramel, Vanilleeis und Sahne

**Hausgebackener Zwetschenstrudel** <sup>A C G H L</sup> **9,50 €**  
Vanillesauce, Zimteis und Sahne