



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Karamelisierter Ziegenkäse an Salat ^{A C J} **14,50 €**
Thymianhonig

Gebratene Gänseleber an Feldsalat ^J **14,50 €**
Kartoffel-Speckdressing

Weinempfehlung: 2019 Riesling Bopparder Hamm, feinherb, Mittelrhein
Weingut Matthias Müller
0,2 l | 5,90 € 0,75 l | 20,00 €

Warm geräucherter Salm ^J **18,50 €**
Honig-Senfsauce, Avocado und Salatbouquet

Weinempfehlung: 2020 Rosé vom Spätburgunder, trocken, Baden
Weingut Konrad Salwey
0,2 l | 6,30 € 0,75 l | 22,00 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I} **7,50 €**
in der Tasse
in der Terrine **12,50 €**

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwercroûtons ^{A G} **7,50 €**

HAUPTGERICHTE FISCH

Bandnudeln mit gebratenen Lachs ^{A C D G} **14,50 €**
In Tomatensahnesauce, Rucola und Parmesan

Kross gebratener Zander ^{A C} **19,50 €**
Weinkraut, Trauben und Schupfnudeln

Weinempfehlung: 2019 Silvaner, trocken, Franken
Weingut Bürgerspital Würzburg
0,2 l | 6,90 € 0,75 l | 24,00 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderroulade ^{G I J} Rahmkohlrabi und Kartoffelklöße	17,50 €
Rehragout ^{C G I} Rosenkohl, Semmelknödel und Preiselbeer-Birne	17,50 €
Kalbsrückensteak an Monschauer Senfsauce ^{G I J} Bandnudeln und gemischter Blattsalat	22,50 €
Hirschrücken an einer Rotweinjus ^{G I} Rahmwirsing, gebratene Steinpilze und Schupfnudeln Weinempfehlung: 2016 Frühburgunder, trocken, Pfalz Weingut Ludi Neiss 0,2 l 8,00 € 0,75 l 29,50 €	28,50 €

DESSERT

Bratpfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen ^{C G 4} an Vanillesauce	7,50 €
Datteln gefüllt mit Marzipan und Rosinen ^{C G 4} mit Sauce-Caramel und Vanilleeis	8,50 €
Pflaumen in Armagnac ^{C H 4} mit Walnusseis	8,50 €