



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Gratinierte Weinbergschnecken auf Blattspinat ^{CGN}	11,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Fenchel Salat	13,50 €
Weinempfehlung: 2018 Chardonnay und Weißburgunder, trocken, Pfalz Weingut Rings 0,2l 5,90 € 0,75l 20,00 €	
Karamelisierter Ziegenkäse an Salat ^{ACJ}	14,50 €
Thymianhonig	
Geräucherter Saibling an Bernsteinlinsen-Salat	14,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B DI}	
in der Tasse	7,50 €
in der Terrine	12,50 €
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Haselnuss-Croûtons ^{EG}	7,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{G IJ}	19,50 €
Röstkartoffeln und gemischter Salat	
Aal in Dillsauce ^{G I}	20,50 €
Butterkartoffeln und gemischter Salat	
Pochierte Seezungenfilets auf Weißweinsauce ^{G I}	21,50 €
Petersilienkartoffeln und Blattspinat	

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



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Szegediner Gulasch mit Semmelknödel A C G I	17,50 €
Ochsenzunge in Madeirasauce I Stielmus bürgerlich und Perlzwiebeln Weinempfehlung: 2017 Lemberger-Stettener Häder „Erste Lage“, trocken, Württemberg, Weingut Karl Haidle 0,2 l 5,90 € 0,75 l 20,00 €	17,50 €
Geschmorte Rinderroulade G I J Rotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
Lammkarree auf Rotweinjus G I Kartoffelgratin und Speckböhnchen	23,50 €
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak G I J Röstkartoffeln und gemischter Salat	25,50 €
Tranchen vom Hirschrücken G I Schwarzwurzeln in Rahm und Schupfnudeln	28,50 €

DESSERT

Apfelbeignets an Vanillesauce A C E G	8,50 €
Pflaumen in Armagnac mit Zimteis und Sahne C G	8,50 €
Feigen in Cassis mit Walnusseis und Sahne C G	9,50 €