



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Karamelisierter Ziegenkäse an Salat</b> <sup>AC</sup> Thymianhonig	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelle mit Steinpilzen in Rahm und Gemüsestreifen</b> <sup>ACGI</sup>	<b>19,50 €</b>
<b>Geräucherter Saibling an Linsensalat</b> <sup>AI</sup> Weinempfehlung: 2020 Rosé vom Spätburgunder - Kabinett trocken, Baden, Weingut Konrad Salwey 0,2l 6,30 €      0,75l 22,00 €	<b>18,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> <sup>B DI</sup> in der Tasse in der Terrine	<b>7,50 €</b> <b>12,50 €</b>
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Ingwercroûtons</b> <sup>AGI</sup>	<b>7,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“</b> <sup>AGIJ</sup> Röstkartoffeln und gemischter Salat	<b>20,50 €</b>
<b>Aal in Dillsauce</b> <sup>AGI</sup> Butterkartoffeln und gemischter Salat	<b>22,50 €</b>
<b>Gebratener Zander</b> <sup>ACGI</sup> Weinkraut, Trauben und Schupfnudeln	<b>22,50 €</b>



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> A G I Salzkartoffeln und Rahmwirsing	<b>17,50 €</b>
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> A C G I J Kartoffelklöße und Rahmkohlrabi	<b>18,50 €</b>
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> A G I Kartoffel-Sellerie-Püree und glasierte Möhrchen	<b>23,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> A G I Röstkartoffeln und gemischter Salat	<b>24,50 €</b>
<b>Hirschrücken unter einer Nusskruste</b> A C G H I Schupfnudeln, Hagebuttensauce und Rahmwirsing	<b>27,50 €</b>

## DESSERT

<b>Frische Beerengrütze an Vanilleeis und Sahne</b> A C E G	<b>8,50 €</b>
<b>Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> C G H	<b>8,50 €</b>
<b>Panna Cotta mit Pflaumenkompott</b> C G	<b>8,50 €</b>