



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Hausgeräucherte Entenbrust an Waldorfsalat ^{CGHI} Sauce Cumberland	17,50 €
Jakobsmuscheln an Gemüsereis-Timbal und Safranschaum ^{ABDGI}	17,50 €
Tranche vom hausgeräucherten Lachs an Feldsalat ^{AGJ} Croûtons und Honig-Senf-Sauce	18,50 €
Tagliatelle mit Spinat und Kirschtomaten ^{AG} Parmesan	18,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{BDI} in der Tasse	7,50 €
in der Terrine	12,50 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Markklößchen ^{ACGI}	7,50 €
Pastinakencrèmesuppe mit Rote-Bete-Klößchen ^{ACGI}	7,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{AGIJ} Röstkartoffeln und gemischter Salat	22,50 €
Aal in Dillsauce ^{AGI} Butterkartoffeln und gemischter Salat	22,50 €
Gedünsteter Kabeljau auf Gemüsebett an Kräutersauce ^{ACGI} Butterkartoffeln	24,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Tafelspitz mit Meerrettichsauce A G I Salzkartoffeln und Rahmwirsing	18,50 €
Rindergulasch „Ungarischer Art“ A C G I J hausgemachte Semmelknödel und gemischter Salat	18,50 €
Geschmorte Rinderroulade A C G I J „Stielmus bürgerlich“ und Perlzwiebeln	19,50 €
Rinderfiletspitzen à la Stroganoff A G I J Bandnudeln und gemischter Salat	20,50 €
Kalbsrückensteak an Steinpilzrahm A C G I gebräunte Spätzle und Vichykarotten	26,50 €
Lammrücken unter einer mediterranen Kräuterkruste A C G I Kartoffelgratin, Speckböhnchen und Jus	26,50 €

DESSERT

Nussparfait auf Vanillespiegel C G H	8,50 €
Orangencrème auf Schokoladensauce C E G H	8,50 €
Kaiserschmarrn mit Gewürzpfäumen A C G H	9,50 €