



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Karamelisierter Ziegenkäse an Salat Thymianhonig	14,50 €
Carpaccio vom Rind ^{CDI} Rucola und Parmesanflocken	16,50 €
Warm geräucherter Salm Honig-Senfsauce, Avocado und Salatbouquet	18,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B DI} in der Tasse	7,50 €
in der Terrine	12,50 €
Steinpilzcrèmesuppe mit Croûtons ^{AG}	7,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Bandnudeln mit gebratenen Lachs ^{ACDG} In Tomatensahnesauce, Rucola und Parmesan	14,50 €
Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{DG IJ} Diverse Fischfilets, Röstkartoffeln, Senfsauce und Salat	19,50 €
Pochierte Medaillons vom Seeteufel ^{ADI} Salzkartoffeln und Salat	19,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderroulade G I J Rahmkohlrabi und Kartoffelklöße	17,50 €
Rheinischer Sauerbraten A C I Rotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule G I Vichy-Karotten und Bandnudeln	18,50 €
Wiener Schnitzel A C Lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat	20,50 €
1/2 Bauernente (Brust und Keule ausgelöst) A C G I J Rotkohl und Kartoffelklöße	22,50 €

DESSERT

Hausgemachter Schokoladenkuchen A C 4 mit Pflaumenkompott	7,50 €
Panna Cotta mit Beerenragout im Weckglas G 4	7,50 €
Hausgemachte Rote Grütze 4 Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Hausgebackener Apfelstrudel A C G H L 4 Vanillesauce und Sahne	8,50 €

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