



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

| | |
|---|----------------|
| Zweierlei vom Ziegenkäse mit rotem Zwiebelconfit ^A auf Rucolasalat | 16,50 € |
| Jakobsmuscheln an Gemüsereis-Timbal und Safranschaum ^{ABDGI} | 17,50 € |
| Tranche vom hausgeräucherten Lachs an Feldsalat ^{AGJ} Croûtons und Senf-Dill-Sauce | 18,50 € |

SUPPEN

| | |
|---|----------------|
| Wittlaerer Fischsuppe ^{BDI} in der Tasse | 7,50 € |
| in der Terrine | 12,50 € |
| Erbsencrèmesuppe mit Minze ^{AGI} | 7,50 € |

HAUPTGERICHTE FISCH

| | |
|---|----------------|
| Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{AGIJ} Röstkartoffeln und gemischter Salat | 23,50 € |
| Fischragout in Dillsauce ^{ACGI} Reis, Schmorgurke und Champignons | 23,50 € |



HAUPTGERICHTE FLEISCH

| | |
|---|----------------|
| Geschmorte Rinderroulade ACGIJ Kartoffeln und Rahmwirsing | 20,50 € |
| Schweinefilet mit Sauce de Paris AGIJ Kartoffelplätzchen, Champignons und Salat | 22,50 € |
| Kalbsfrikassee in Weißweinsauce ACGI Reis, grüner Spargel, Champignons und Vichy-Karotten | 23,50 € |
| Rehragout ACGI Semmelknödel, Apfelkompott mit Preiselbeeren | 23,50 € |
| Wiener Schnitzel ACGI Kartoffel-Gurkensalat | 25,50 € |
| Kalbsrückensteak auf Morchelrahm ACGI Bandnudeln und Vichy-Karotten | 29,50 € |

DESSERT

| | |
|--|---------------|
| Beerengrütze mit Griesflammeri ACG | 8,50 € |
| Frische Erdbeeren C Vanilleeis und Sahne | 7,50 € |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis ACGH | 8,50 € |

Kartenzahlungen ab einem Betrag von 20,00 €. Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.