



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Schwäbische Maultaschen mit Blattspinatfüllung auf Rucola mit Kartoffel-Gurken-Salat ^{ACG}	16,50 €
Rote Bete- und Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan ^{ACG}	16,50 €
Hausgeräucherter Saibling an Linsensalat ^{AGJ}	18,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I} in der Tasse	8,50 €
in der Terrine	12,50 €
Kartoffelcrèmesuppe mit Steinpilzen ^{AG I}	8,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{AG I J} Röstkartoffeln und gemischter Salat	24,50 €
Knuspriger Zander auf Champagnerkraut ^{ACDGI} Schupfnudeln und Trauben	24,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderroulade A G I J Salzkartoffeln und Rotkohl	22,50 €
Ochsenzunge in Madeirasauce A G I J Salzkartoffeln, Perlzwiebeln und Rahmwirsing	22,50 €
Rehragout A C G I Semmelknödel und Quittenmus	23,50 €
Fasanenbrust auf Champagnerkraut A C G Schupfnudeln und Trauben	24,50 €
Geschmorte Hasenkeule A C G I Gebräunte Spätzle und Rosenkohl	24,50 €
Wiener Schnitzel A C Kartoffel-Gurkensalat	25,50 €
Hirschrücken unter einer Nusskruste auf Hagebuttensauce A C E G I Schupfnudeln und Rahmwirsing	29,50 €

DESSERT

Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri C	8,50 €
Mandel-Amarettocrème auf Fruchtspiegel C	7,50 €

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