



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Schwäbische Maultaschen mit Blattspinatfüllung ^{A C G} auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Rucola	16,50 €
Gratinierte Weinbergschnecken auf Blattspinat ^{A G N}	16,50 €
Jakobsmuscheln mit Safranschaum an Reistimbal ^{A C G}	17,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I} in der Tasse	8,50 €
in der Terrine	12,50 €
Pastinakencrèmesuppe mit Rote Bete Klößchen ^{A G I}	8,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J} Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	25,50 €
Pochierter Kabeljau auf Gemüsebett ^{A C D G I} Salzkartoffeln an Schnittlauchsauce	26,50 €
Pochierter Aal in Dillsauce ^{A C D G I} Salzkartoffeln und Salat	26,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Kalbszunge in Weißweinsauce A G I J	23,50 €
Salzkartoffeln und Kaiserschoten	
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce A G I J	23,50 €
Salzkartoffeln, Perlzwiebeln und Rahmkohlrabi	
Fasanenbrust auf Champagnerkraut A C G	25,50 €
Schupfnudeln und Trauben	
Wiener Schnitzel A C	26,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Lammrücken A C G I	26,50 €
Rosmarinjus und Steckerrüben „bürgerlich“	
Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rumpsteak A C G I	29,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Hirschrücken unter einer Nusskruste auf Hagebuttensauce A C E G I	29,50 €
Spätzle und Rahmwirsing	

DESSERT

Topfencrème mit gemischten Früchten C G	8,50 €
Apfelbeignets an Vanilleeis A C G	8,50 €

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