



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Elsässer Saibling geräuchert an Wildkräutersalat</b> Apfelsahnemeerrettich	<b>17,50 €</b>
<b>Ziegenkäse im Speckmantel an Frühlingsalat</b> <sup>ACG</sup>	<b>17,50 €</b>
<b>Salat von Nordseekrabben und grünen Nudeln</b> <sup>A</sup>	<b>21,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> <sup>BDI</sup>	
in der Tasse	<b>8,50 €</b>
in der Terrine	<b>13,50 €</b>
<b>Kerbelcrèmesuppe mit Croutons</b> <sup>AGI</sup>	<b>8,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“</b> <sup>AGIJ</sup>	<b>25,50 €</b>
Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	
<b>Frischer Aal in Dillsauce</b> <sup>AGI</sup>	<b>25,50 €</b>
Gurkensalat und Butterkartoffeln	
<b>Seezungenschleifen in Kräutersauce</b> <sup>AGI</sup>	<b>24,50 €</b>
grüner Spargel und Reistimbal	



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b> A G I Petersilienkartoffeln und junger Wirsing	<b>25,50 €</b>
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> A C G I Kartoffelplätzchen und Salat	<b>24,50 €</b>
<b>Hausgemachte Rinderroulade</b> A G I J Stielmus „bürgerlich“ und Perlzwiebeln	<b>24,50 €</b>
<b>Tranchen von der geschmorten Lammkeule</b> A G I Kartoffelgratin und grüne Bohnen	<b>24,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> A C I Warmer Kartoffel-Gurkensalat	<b>26,50 €</b>
<b>Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce</b> A I Röstkartoffeln und Salat	<b>29,50 €</b>
<b>Kalbsrückensteak mit Sauce Hollandaise</b> A C G I Butterkartoffeln und grüner Spargel	<b>29,50 €</b>

## DESSERT

<b>Rhabarbercrumble mit Vanilleeis</b> A C G	<b>8,50 €</b>
<b>Mangocrème auf Himbeersauce mit frischen Früchten</b> A C G M	<b>8,50 €</b>

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