



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Zweierlei vom Ziegenkäse ^{ACG} mit Speck und rotem Zwiebelconfit auf Rucolasalat	17,50 €
Salat von grünen Nudeln und Nordseekrabben ^A auf Rucola	21,50 €
Tranchen vom hausgeräuchertem Lachs an Wildkräutersalat ^A Croûtons und Senf- Dillsauce	22,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{BDI} in der Tasse	8,50 €
in der Terrine	13,50 €
Erbisencrèmesuppe mit Minze ^{AGI}	8,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{AGIJ} Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	25,50 €
Seezungenschleifen in Kräutersauce ^{AGI} grüner Spargel und Reistimbal	26,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Hausgemachte Rinderroulade A G I J	24,50 €
Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	
Kalbszunge in Weißweinsauce A G I	24,50 €
Petersilienkartoffeln, Champignons, Vichy-Karotten und grüner Spargel	
Rehragout A C I	24,50 €
Semmelknödel, Apfelkompott Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel A C I	26,50 €
Warmer Kartoffel-Gurkensalat	
Kalbsrückensteak auf Morchelrahm A C G I	29,50 €
Bandnudeln und Vichy-Karotten	

DESSERT

Beerengrütze mit Griesflammeri A C G	8,50 €
Frische Erdbeeren A C G M	8,50 €
Vanilleeis und Sahne	