



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Zweierlei vom Ziegenkäse mit Speck ^{A C G} rotes Zwiebelconfit auf Rucolasalat	17,50 €
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel ^{G I} Wildkräutersalat	22,50 €
Haugeräucherter Saibling an Linsensalat ^{A C G I J}	21,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I} in der kleinen Tasse	9,50 €
in der großen Tasse	13,50 €
Erbisencrèmesuppe mit Minze ^{A G I}	9,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J} Röstkartoffeln, Monschauer Senfsauce und gemischter Salat	26,50 €
Seezungenschleifen in Kräutersauce ^{A G I} Reistimbal und Salat	26,50 €
Frischer Aal in Dillsauce ^{A G I J} Petersilienkartoffeln und Salat	31,50 €



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderschmorbraten ^{A I} Junger Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln	24,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb ^{A G I} Champignons, Spätzle und Salat	25,50 €
Rehragout ^{A C I L} Semmelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	26,50 €
Wiener Schnitzel ^{A C I} Röstkartoffeln und Salat	27,50 €
Kalbrückensteak mit Pfifferlingen ^{G I J} Hausgemachte Kartoffelplätzchen und Salat	36,50 €
Hirschrücken unter einer Nusskruste ^{A C G I} Junger Wirsing in Rahm und Schupfnudeln	34,50 €

DESSERT

Hausgemachte Beerengrütze mit Griesflammeri ^{A C G}	10,50 €
Mandelcrème mit frischen Früchten ^{G H}	10,50 €