



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Wildkräutersalat mit Kräutersaitlingen ^C	19,50 €
Jakobsmuscheln auf Orangen-Fenchelsalat ^{A H}	22,50 €
Hausgeräucherter Salm an Linsensalat ^{A D}	23,50 €

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe ^{B D I}	
in der Tasse	10,50 €
in der Terrine	13,50 €
Kartoffelcrèmesuppe mit Steinpilzen ^{A G I}	10,50 €

HAUPTGERICHTE FISCHE

Pfannfisch „Brand's Jupp“ ^{A G I J}	26,50 €
Röstkartoffeln, Senfsauce und gemischter Salat	
Kross gebratener Zander auf Champagnerkraut	27,50 €
Trauben und Schupfnudeln	
Frischer Aal in Dillsauce ^{A G I}	29,50 €
Petersilienkartoffeln und Salat	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Hausgemachte Rinderroulade A G I J	26,50 €
Petersilienkartoffeln und Selleriepüree	
Tafelspitz mit Meerrettichsauce A G I	26,50 €
Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing	
Rehragout A C I	26,50 €
Semmelknödel, Apfelkompott und Preiselbeeren	
Wiener Schnitzel A C I	27,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce A C G I	31,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Kalbsrücken in Morchelrahm A C G I	32,50 €
Spätzle und Vichykarotten	

DESSERT

Beerengrütze mit Griesflammeri A C G	10,50 €
Zimtpflaume mit Mandelcrème A C G M	10,50 €
mit frischen Früchten	

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.