



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Terrine von Edelfischen an Wildkräutersalat <small>D G</small>	21,50 €
Estragoncrème	
Jakobsmuscheln an Orangen-Fenchelsalat	22,50 €
Salatteller mit gegrillten Gambas <small>J</small>	24,50 €
Vegetarische Maultaschen <small>A C J</small>	18,50 €
Lauwarmer Kartoffelsalat an Rucola	
Duo von Rote Bete und Spinatknödel <small>A C</small>	18,50 €
mit geschmelzter Butter und Parmesan	

SUPPEN

Wittlaerer Fischsuppe <small>B D I</small>	9,50 €
in der kleinen Tasse	
in der großen Tasse	13,50 €
Kerbelcrèmesuppe <small>A G I</small>	9,50 €

HAUPTGERICHTE FISCH

Pfannfisch „Brand's Jupp“ <small>A G I J</small>	26,50 €
Röstkartoffeln, Monschauer Senfsauce und gemischter Salat	
Kross gebratener Zander auf Champagnerkraut <small>A G</small>	27,50 €
Trauben und Schupfnudeln	
Seeteufel auf Safranschaum <small>A G I J</small>	30,50 €
Fenchelgemüse und Salzkartoffeln	



HAUPTGERICHTE FLEISCH

Kalbsnieren in Monschauer Senfsauce <small>1J</small>	24,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Geschmortes Kaninchenkeule <small>AG I</small>	26,50 €
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	
Geschmortes Ochsenbäckchen <small>AG</small>	27,50 €
Stielmus bürgerlich mit Perlwiebeln	
Wiener Schnitzel <small>AC I</small>	27,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Fasanenbrust auf Weinkraut <small>ACG I</small>	29,50 €
Trauben und Schupfnudeln	
Rumpsteak mit Sauce „Cafè de Paris“ <small>ACG I</small>	32,50 €
Röstkartoffeln und Salat	
Lammrücken unter einer Kräuterkruste <small>ACG I</small>	33,50 €
Kartoffelgratin und tomatisierte Bohnen	
Hirschrücken unter einer Nusskruste <small>ACG I</small>	34,50 €
Rosenkohl und Schupfnudeln	

DESSERT

Hausgemachtes Pannacotta <small>AC G</small>	10,50 €
Auf Himbeerspiegel	
Apfelbeignets an Vanilleeis <small>G</small>	10,50 €

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.