



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

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

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE FISCH

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



HAUPTGERICHTE FLEISCH

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

DESSERT

Hausgemachtes Pannacotta ^{A C G} Auf Himbeerspiegel	10,50 €
Apfelbeignets an Vanilleeis ^G	10,50 €

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.