



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

<b>Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel</b> <sup>A C D G H</sup> Bouquet von Wildkräutersalat	<b>25,50 €</b>
<b>Jakobsmuschel auf Safranschaum</b> <sup>A H</sup> Reistimbal an Fenchel-Orangensalat	<b>24,50 €</b>
<b>Tranche vom hausgeräucherten Lachs</b> <sup>A J</sup> Senf- Dillsauce an Wildkräutersalat	<b>25,50 €</b>

## SUPPEN

<b>Wittlaerer Fischsuppe</b> <sup>B D I</sup> in der kleinen Tasse	<b>10,50 €</b>
in der großen Tasse	<b>13,50 €</b>
<b>Erbisencrèmesuppe mit frischer Minze</b> <sup>A G I</sup>	<b>9,50 €</b>

## HAUPTGERICHTE FISCH

<b>Pfannfisch „Brand's Jupp“</b> <sup>A G I J</sup> Röstkartoffeln, Monschauer Senfsauce und gemischter Salat	<b>26,50 €</b>
<b>Knusprig gebratener Zander auf Champagnerkraut</b> <sup>A G I</sup> Trauben und Schupfnudeln	<b>25,50 €</b>
<b>Frischer Aal in Dillsauce</b> <sup>A G I J</sup> Salat und Petersilienkartoffeln	<b>32,50 €</b>

Änderungen werden mit 1,50 € berechnet.



## HAUPTGERICHTE FLEISCH

<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> <sup>ACGIJ</sup> Stilmus „bürgerlich“ und Perzwiebeln	<b>25,50 €</b>
<b>Rehragout</b> <sup>ACGIJ</sup> Hausgemachte Semmelknödel und Apfelmus mit Preiselbeeren	<b>26,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>ACI</sup> Röstkartoffeln und Salat	<b>27,50 €</b>
<b>Kalbszunge in einer Garten-Kräutersauce</b> <sup>ACGI</sup> Vichykarotten und Salzkartoffeln	<b>25,50 €</b>
<b>Rumpsteak unter einer Kräutersauce</b> <sup>G I J</sup> Röstkartoffeln und Prinzessbohnen	<b>32,50 €</b>
<b>Hirschrücken unter einer Nusskruste</b> <sup>AHIJ</sup> Rahmwirsing und Schupfnudeln	<b>33,50 €</b>

## DESSERT

<b>American Cheese-Cake</b> <sup>ACG</sup>	<b>10,50 €</b>
--	----------------