

## Salate

<b>Kleiner bunter Salatteller</b>	<b>8,90 €</b>
Tomate, Gurke und Paprika	
<b>Großer Salatteller</b>	<b>12,50 €</b>
Tomate, Gurke und Paprika	
Wahlweise mit;	
gebackenen Hähnchenbruststreifen <sup>11,12</sup> 180g	<b>18,90 €</b>
gebackenen Zanderstreifen <sup>11,12,13</sup> 180g	<b>19,90 €</b>

## Suppen/Vorspeise

<b>Tomatensuppe</b> <sup>11,14,16,20</sup>	<b>7,90 €</b>
Sahnehaube	
<b>Tagessuppe</b> <sup>11,16,20</sup>	<b>8,70 €</b>
<b>Rote Bete Carpaccio</b> <sup>11</sup>	<b>12,90 €</b>
grüner Salat, Olivenöl, Parmesan	

Zu den Suppen und Salaten reichen wir Ihnen Gebäck sowie wahlweise Haus- oder Sanddorndressing.

## Zwischengerichte

<b>Wittower Bauernfrühstück</b> <sup>6,9,17,19,20</sup>	<b>17,90 €</b>
Gewürzgurken, Schinken	
<b>Maultaschen - Pierogi</b> <sup>10,11,12,20</sup>	<b>17,50 €</b>
Wahlweise gefüllt mit Kartoffel-Käse oder Sauerkraut	
dazu gebutterte Zwiebeln, bunter Salat	
<b>Nudeln mit Gemüsebolognese</b> <sup>10,11,12,20</sup>	<b>17,90 €</b>
Parmesan	
<b>Garnelenteller-Pikant</b> <sup>6,7,17,19,20</sup>	<b>18,90 €</b>
Kleiner Salat, Kräuterbaguette	

## Fischgerichte

**Matjesfilet nordischer Art**<sup>9,11,13,14</sup> 13,50 €  
Hausfrauensoße

**Gebratene Scholle**<sup>9,11,13,14</sup> 17,90 €

**Gebratenes Duett vom Zander und Kabeljau**<sup>7,11,13,14</sup> 18,90 €  
Kräuterbutter

### **Beilagen wählen Sie bitte extra**

Kroketten <sup>10,11,12</sup>, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Gnocchi <sup>10,11,12</sup> oder Salatbeilag 4,90 €  
Gemüse das Tages 6,90 €

## Empfehlung des Küchenchefs

**Fischplatte für 2 Personen** 52,60 €

**Zander, Kabeljau, Lachs und Garnelenspieß**<sup>10,11,12,19</sup>  
Bratkartoffeln, Salatbeilage, buntes Gemüse

**Smokey Black Beef Burger** <sup>11,12,</sup> 19,90 €

Garnele, Pommes Frites, Bacon, Käse <sup>12,14, 15,20</sup>

## Weinempfehlung

**2021er Grauer Burgunder trocken** Flasche 0,75 L 0,15 L  
Pfalz 29,00 € 7,90 €

Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einem Hauch von grünen Nüssen im Abgang

## Fleischgerichte

**Schnitzel Wiener Art**<sup>7,9,11,12,13,20</sup> **16,80 €**

**Hähnchenbrust**<sup>10,11,12</sup> **17,90 €**

Gratiniert

**Steak au Four**<sup>7,9,11,12</sup> **17,90 €**

**Schweinebäckchen geschmort Dry Aged** **19,80 €**

### **Beilagen wählen Sie bitte extra**

Kroketten<sup>10,11,12</sup>, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Gnocchi <sup>10,11,12</sup> oder Salatbeilage **4,90 €**

Gemüse das Tages **6,90 €**

Ketchup & Mayo **1,20 €**

Parmesan **1,70 €**

## Weinempfehlung

**2020er Abadia Del Roble DO trocken** Flasche 0,75 L **0,15 L**

**La Mancha - Spanien** **25,00 €** **7,60 €**

Trockener Rotwein mit kirschroter Farbe und violetten Tönen. Aromen von wilden roten Früchten. Gute Struktur mit sanften Tanninen. Dieser Rotwein passt gut zu Fisch- und Fleischgerichten.

## Für unsere Kleinen

<b>Pommes Frites Rot / Weiß<sup>4,7,9,12</sup></b>	<b>5,20 €</b>
<b>Omas Kartoffelpuffer, Apfelmus und Zucker<sup>4,6,10,12</sup></b>	<b>7,80 €</b>
<b>Fischstäbchen mit Pommes Frites<sup>10,12,13</sup></b>	<b>7,90 €</b>
<b>Nudeln mit Tomatensoße<sup>10,11,12</sup></b>	<b>7,40 €</b>

## Desserts

<b>Schokoladentarte<sup>10,11,12</sup></b>	<b>8,90 €</b>
1 Kugel Vanilleeis, Sahne	
<b>Schwedeneisbecher<sup>7,9,10,11,12</sup></b>	<b>8,90 €</b>
3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	
<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne<sup>10,11</sup></b>	<b>7,90 € / 6,90 €</b>
<b>3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne<sup>10,11,12</sup></b>	<b>7,90 €</b>
<b>1 Kugel Eis<sup>10,11</sup> (Erdbeere, Schoko, Vanille) je</b>	<b>2,30 €</b>

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!!!**