

## Salate

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

wahlweise Haus- oder Sanddorndressing

## Suppen/Vorspeise

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

Zu den Suppen und Salaten reichen wir Ihnen Gebäck  
wahlweise Haus- oder Sanddorndressing. RAUSNEHMEN NACH OBEN

## Zwischengerichte

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

## Fischgerichte

<b>Matjesfilet nordischer Art</b> <sup>9,11,13,14</sup> Hausfrauensoße	<b>13,50 €</b>
<b>Gebratene Scholle</b> <sup>9,11,13,14</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>Gebratenes Duett vom Zander und Kabeljau</b> <sup>7,11,13,14</sup> Kräuterbutter	<b>18,90 €</b>
<b>Beilagen wählen Sie bitte extra</b>	
Kroketten <sup>10,11,12</sup> , Pommes Frites, Bratkartoffeln, Gnocchi <sup>10,11,12</sup> oder Salatbeilag	<b>4,90 €</b>
Gemüse das Tages	<b>6,90 €</b>

## Empfehlung des Küchenchefs

<b>Fischplatte für 2 Personen</b>	<b>52,60 €</b>
<b>Zander, Kabeljau, Lachs und Garnelenspieß</b> <sup>10,11,12,19</sup> Bratkartoffeln, Salatbeilage, buntes Gemüse	

<b>Smokey Black Beef Burger</b> <sup>11,12,</sup>	<b>19,90 €</b>
Garnele, Pommes Frites, Bacon, Käse <sup>12,14, 15,20</sup>	

## Weinempfehlung

<b>2021er Grauer Burgunder trocken</b>	Flasche 0,75 L	<b>0,15 L</b>
<b>Pfalz</b>	29,00 €	<b>6,90 €</b>
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

<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>7,9,11,12,13,20</sup>	<b>16,80 €</b>
<b>Hähnchenbrust</b> <sup>10,11,12</sup> Überbacken - Tomaten, Mozzarella	<b>17,90 €</b>
<b>Steak au Four</b> <sup>7,9,11,12</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>Schweinebäckchen geschmort Dry Aged</b>	<b>19,80 €</b>
<b>Beilagen wählen Sie bitte extra</b>	
Kroketten <sup>10,11,12</sup> , Pommes Frites, Bratkartoffeln, Gnocchi <sup>10,11,12</sup> oder Salatbeilage	<b>4,90 €</b>
Gemüse des Tages	<b>6,90 €</b>
Ketchup & Mayo	<b>1,20 €</b>
Parmesan	<b>1,70 €</b>

## Weinempfehlung

<b>2020er Abadia Del Roble DO trocken</b>	Flasche 0,75 L	<b>0,15 L</b>
La Mancha - Spanien	25,00 €	<b>6,60 €</b>

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

## Desserts

<b>Schokoladentarte</b> <sup>10,11,12</sup> 1 Kugel Vanilleeis, Sahne	<b>8,90 €</b>
<b>Vanilleeis auf einer Waffel</b> <sup>10,11,12</sup> 8,50 € Waldfruchtrougout, Sahne RAUSNEHMEN	
<b>Schwedeneisbecher</b> <sup>7,9,10,11,12</sup> 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b> <sup>10,11</sup>	<b>7,90 € / 6,90 €</b>
<b>3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne</b> <sup>10,11,12</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>10,11</sup> (Erdbeere, Schoko, Vanille) je	<b>2,30 €</b>

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