

## Vorspeisen (Starters - Hors d'œuvres)

### **6 Weinbergschnecken** **6,50**

*in Knoblauchbutter mit Stangenweißbrot*

*6 Snails in garlic butter with french bread.*

*6 Escargots avec beurre maitre d'hôtel*

### **2 Holländische Matjesfilets** **6,95**

*auf Schwarzbrot und Apfelscheiben mit Zwiebeln und Sahnemeerrettich garniert*

*2 herring filets on black bread with apple, onion and horseradish*

*2 filets de hareng vierge marine sur pain bis et tranches de pomme, avec oignon et raifort à la crème*

### **Étagère** **9,95**

*mit Carpaccio vom Rind, Carpaccio von rote Beete und*

*geräucherte Entenbrust mit pikant angemachten Linsen*

*Carpaccio from Filet of Beef, Carpaccio from Beetroot, smoked breast of duck on lentils*

*Carpaccio de bœuf, carpaccio de betteraves rouges et magret de canard fumé aux lentilles*

### **Parma Schinken** **8,50**

*mit Melonenbällchen, Schwarzbrot und Butter*

*Smoked ham with melon, black bread and butter*

*Jambon de parme au melon, pain noir, beurre*

### **Mild, geräucherter Lachs** **9,95**

*von frischem norwegischen Lachs mit Sahnemeerrettich,*

*Toast und Butter*

*Salmon (cold) with horseradish, toast and butter*

*Saumon (froid) avec raifort à la crème*

### **Fischermanns Teller** **10,75**

*mit geräuchertem Lachs, Forelle, frischen Shrimps,*

*Matjes, Lachskaviar, Toast und Butter*

*Fischermanns platter with salmon, trout, shrimps, herring, salmon caviar,*

*toast and butter (cold)*

*Assiette de poissons froids avec saumon, truite, hareng vierge, crevettes et toast beurré*

## Suppen (Soups - Potages)

**Hühnersuppe** mit Hühnereinlage und Reis, dazu Baguette **3,50**  
*Clear Chicken Soup - Soupe de volaille maison*

**Hausgemachte Broccolicremesuppe** mit Croutons und Sahnehaube  
dazu Stangenweißbrot **3,50**  
*Broccoli Soup - Potage au Brocoli*

**Französische Zwiebelsuppe** mit Käsecroutons überbacken **3,50**  
*French Onion Soup - Soupe aux oignons*

**Klare Fischsuppe** mit Fischeinlage und Gemüse **4,00**  
*Clear fish soup with fish pieces - Bouillabaisse*

**Hausgemachte Tomatencremesuppe** **3,75**  
Mit einem Schuß Crème fraîche verfeinert und gerösteten Mandeln  
*Homemade cream of tomatoe soup - Soupe à la tomate maison*

## Salate

**Kleiner frischer knackiger Salat mit Baguette** **3,00**  
*Small salad - Petite assiette de salade*

**Großer frischer knackiger Salat mit Baguette** **4,75**

**Chef Salat** **8,75**  
Gemischter Salat mit gekochtem Schinken, Käse, Thunfisch, Ei,  
Cocktailsauce und Baguette  
*Salad with ham, cheese, tunafish, egg and cocktailsauce*  
*Salade du chef avec jambon, fromage, thon, œuf et sauce cocktail*

**Kleiner Chef Salat** **6,50**  
*Small chef salad. Petite salade du chef*

**2 Steaks vom Lendchen** an frischen Salaten mit Baguette **8,75**  
*2 small pork filets with salad - Deux petits filets de porc avec de la salade*

**Putenbruststreifen** auf frischen Salaten mit Baguette **7,50**  
*Breast of turkey with salad - Magret de dinde avec salade*

**Frische Shrimps** auf frischen Salaten mit Cocktailsauce und Baguette **10,50**  
*Fresh shrimps with salad and cocktailsauce - Crevettes avec de la salade et sauce cocktail*

**Für den kleinen Appetit** (For the small appetite - Pour le petit appétit)

**Frische Champignons** 6,50

*in Schalottenbutter geschwenkt, an Schweizer Rösti mit Sauce Bearnaise  
Mushrooms in shallotten butter on rosti – Champignons aux fines herbes*

**Gebackener Camembert mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Butter** 7,50

*Camembert fritt in bread crumbs with pineapple, toast and butter  
Camembert frit avec ananas, sauce aux airelles rouges et toast beurré*

**Omelette mit frischen Kräuterchampignons, Toast und Butter** 8,25

*Omelette with mushrooms, toast and butter – Omelette aux champignons*

**Kröstchen "Mutter Wittig"** 10,75

*2 Steaks vom Lendchen mit frischen Kräuterchampignons und Rührei auf Toast  
2 small pork filets with mushrooms and scrambled egg on toast  
Toast avec deux petits filets de porc, champignons et oeufs brouillés*

**Heringsstipp « Hausfrauen Art »** 7,50

*Mit einer Apfel- und Zwiebelsahnesauce dazu Röstkartoffeln  
Herring filet in onion and apple sauce with fried potatoes  
Filet de hareng dans une sauce aux pommes et oignons, pommes de terre sautées*

**Für Vegetarier** (for vegetariens - Pour les végétariens)

**Blumenkohl-Käse Medaillons** 8,50

*mit Sauce Hollandaise, Gemüse des Marktes und Salzkartoffeln  
Caluliflower-cheese cakes with vegetables and potatoes  
Médailles de chou-fleur et fromage avec légumes et pommes vapeur*

**Gemüseplatte** 8,00

*auf Tagliatelle mit Tomatensauce  
Vegetable platter with noodles – Tagliatelle aux légumes du marché*

**Wir verarbeiten Fisch frisch. Bitte beachten Sie unsere Tafel  
oder fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Fischangebot**

*We have fresh fish daily. Please ask for information  
Poisson frais du jour – demandez au garçon s.v.p.*

## Fisch (Fish - Poisson)

### **Zanderfilet in Mandelkruste** 14,25

mit einer leichten Currysauce, dazu grüner Salat in Joghurtdressing  
und Butterreistimbäl

*Pike-perch with an almond crust in Currysauce with green salad and rice*  
*Filet de sandre aux amandes et sauce de curry, salade verte et riz*

### **Schollenfilets « Finkenwärder Art »** 13,50

mit Speckwürfeln, Butterbohnen und Röstkartoffeln

*Filet of plaice with bacon, green beans and home fried potatoes*  
*Filets de plie aux lardons, haricot beurre et pommes de terre rôti*

## Geflügel - (Poultry - Volailles)

### **Hühnerbrust «Indische Art»** 12,25

mit Früchten in einer leichten Currysauce, dazu grüner Salat in Rahm  
und Butterreis

*Breast of chicken in currysauce, green salad and reis*  
*Blanc de poulet au curry avec salade verte et riz*

### **Putensteak** 13,25

mit Williamsbirne und Camembert überbacken, mit Preiselbeeren  
garniert, dazu Croquetten und gemischter Salat

*Turkey steak grilled with cheese and pears, with salad and croquettes*  
*Steak de dindonneau aux poires, gratiné au camembert, avec salade et croquettes de pommes de terre*

### **Hähnchenschnitzel «Hawaii»** 12,00

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Salate der Saison und Croquetten

*Breaded chicken with grilled cheese and pineapples, salad and croquettes*  
*Escalope de coquelet à l'ananas gratinée, salade et croquettes de pommes de terre*

### **Putensteak «Béarnaise»** 12,75

mit Sauce Béarnaise, umlegt mit Gemüse des Tages und Schweizer Rösti

*Turkey steak with béarnaise sauce, vegetables and rösti*  
*Steak de dindonneau avec sauce béarnaise, légumes et galette de pommes de terre*

### **Putenschnitzel «Teufels Art»** 11,95

mit Sambalcreme und Maiskölbchen, dazu gemischter Salat und Pommes frites

*Breaded turkey steak with a spicy sauce, salad and french fries*  
*Escalope de dinde, avec sauce piquante, salade et pommes frites*

## Steaks

**Entrecôte (Rib-Eye Steak) (200g) 15,50**

mit Kräuterbutter, frischem Salat und Pommes frites,

*Entrecôte with herb butter, salad and French fries - Entrecôte avec beurre persillé, salade et pommes frites*

**Rumpsteak (200 g) 15,75**

mit Kräuterbutter, frischem Salat und Folienkartoffel,

mit Creme fraîche und Kräutern gefüllt

*Rumpsteak with herb butter, salad and baked potato*

*Rumpsteak avec beurre maître d'hôtel, salade et pommes de terre au four*

**Steakteller 15,95**

Rind- Schwein - und Putensteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Röstkartoffeln

*Steakplatter :: beef, pork and turkey steaks, herb butter, runner beans with bacon pieces & roast potatoes*

*Plat de steaks différents : steaks de bœuf, porc et dinde au beurre persillé, haricots verts aux lardons et pommes de terre sautées*

**Pariser Pfeffersteak (Filet 200 g) 19,00**

in Pfeffersauce, dazu gemischter, frischer Salat und Pommes frites

*Filetsteak in peppersauce with salad and french fries. Steak au poivre avec salade und pommes frites*

**Filetsteak (200 g) 19,25**

mit frischen Kräuter-Champignons, frischem Salat und Folienkartoffel,

mit Creme fraîche und Kräutern

*Filetsteak with mushrooms, salad and baked potato.*

*Tournedos aux champignons, avec salade et pommes de terre au four*

### **Spezialität des Hauses**

**„Mutter Wittigs Hauspfanne“**

**3 kleine Steaks vom Lendchen**

**mit Röstkartoffeln, feinen Erbsen, Möhren,**

**frischen Champignons, in Butter sautiert und Spiegelei**

**14.95**

*Mutter Wittigs speciality – 3 pork filets with peas, mushrooms, fried potatoes and fried egg.*

*Spécialité de la maison “Mutter Wittig” – 3 filets mignons de porc avec petits pois, champignons, pommes de terre sautée et œuf sur le plat*

## Goldbraun gebratene Schnitzel aus der Pfanne

(Escalope-Breaded pork - Escalopes)

### **Schnitzel "Wiener Art" 10,75**

mit frischem gemischtem Salat und Röstkartoffeln

*Escalope with salad and home fried potatoes - Escalope viennoise avec salade et pommes de terre sautées*

### **Schnitzel «Försterin Art» 11,50**

mit einer Sauce aus frischen Champignons, Stockschwämmchen und

Speckwürfeln, mit Creme fraîche abgerundet, dazu Erbsen, Möhren und Röstkartoffeln

*Escalope with a mushroom sauce, peas, carrots and home fried potatoes*

*Escalope dans une sauce aux champignons, avec petits pois, carottes et pommes de terre sautées*

### **Schnitzel «Zigeuner Art» 11,50**

in einer pikanten Tomatensauce aus frischen Paprikastreifen, Princessbohnen,

Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken, dazu frischer gemischter Salat und Pommes frites

*Escalope with a spicy tomato sauce, salad and french fries*

*Escalope dans une sauce tomate piquante avec salade et pommes frites*

### **Schnitzel «Westfälische Art» 11,75**

mit Rührei und westfälischen Mettwurstscheiben,

feinen Erbsen, Möhren und Röstkartoffeln

*Escalope with scrambled egg and slices of sausage, peas, carrots and home fried potatoes*

*Escalope avec oeufs brouillés et tranche de charouterie, petits pois, carottes et pommes de terre sautées*

### **Schnitzel «Allgäuer Art» 12,00**

mit frischen Kräuterchampignons, in Butter sautiert, mit Käse überbacken,

hierzu servieren wir frische Salate und Schweizer Rösti

*Escalope with mushrooms and grilled cheese, salad and rösti*

*Escalope gratinée avec champignons, salade et galette de pommes de terre*

### **Schnitzel «Bauern Art» 12,00**

mit Champignons, Spiegelei, Erbsen und Möhren und Röstkartoffeln

*Escalope with mushrooms, fried egg, peas and carrots and home fried potatoes*

*Escalope a la Paysanne aux champignons, Œuf sur le plat, petit pois, carottes et pommes de terre rôti*

### **Schnitzel «Cordon Bleu» 12,75**

gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, garniert mit Ananas und

Sauce Hollandaise, dazu Croquetten und grüner Salat in Kräuterrahmsauce

*Escalope filled with ham, cheese and pineapple, served with salad and potato croquettes*

*Escalope farcie au jambon, fromage et ananas, avec salade et croquetters de pommes de terre*

(Mwst. & Service inklusive)