

## Fisch "Fösch"

- 24. SHRIMPS** 9,90 €  
mit Lauch und Tomatenwürfeln in einem Hauch von Knoblauch geschwenkt, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark (3,4)
- 25. HERINGSSTIPP** 8,90 €  
mit Apfel und Gurke in Sauerrahm, dazu Speckbratkartoffeln (2,4,B,E)  
Heringsstipp môt Appel on Komkommer en suure Rahm, dozu Speckbrotäpel
- 26. ROTBARSCHFILET "MÜLLERIN"** 14,50 €  
gebraten mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat (2,9,12)  
Rotbarschfilet „Müllerin“, jebrode, môt Peterzillieäpel on jrönem Schlaat
- 27. ZANDERFILET** 17,90 €  
gebraten, mit zerlassener Kräuterbutter auf Blattspinat mit Schwankkartöffelchen (2,4,9,12)

## Vegetarisches "Janz ohne Veehzeug"

- 28. CAMEMBERT** 7,90 €  
gebacken mit frittierte Petersilie, Birne und Preiselbeeren, Toast und Butter (1,4,9)
- 29. BLATTSPINAT** 7,90 €  
mit Schafskäse überbacken, dazu Baguette (1,4,9)
- 30. GEMÜSEPFANNE** 8,90 €  
mit buntem Gemüse, Tomate und knackiger Rauke (1,4,5,9,13)
- 31. MAULTASCHEN** 8,50 €  
mit buntem Gemüse gefüllt, dazu Zitronen-Kräuterbutter (1,4,9)

## Aus dem Ofen und der Pfanne "Ut em Ofe on der Pann"

- 32. FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER ART"** 8,90 €  
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche (1,4,C)  
Flammkoke môt Speck, Öllisch on Creme Fraiche
- 33. FLAMMKUCHEN "LACHS"** 7,90 €  
mit Räucherlachs, Kräutern, Frisee und Creme Fraiche (1,4,C)  
Flammkoke môt jeräucherte Lachs, Kräutern, Frisee on Creme Fraiche
- 34. SPECKPFANNEKUCHEN** 8,90 €  
mit kleinem Salat (1,4,9,B,E)  
Speckpannekoke môt ´nem kleene Schlaat
- 35. APFELPFANNEKUCHEN** 7,90 €  
mit Zimt und Zucker (1,4,9)  
Appelpannekoke môt Zimt on Zucker

## Fleisch "Fleesch"

- 16. ROASTBEEF** 12,50 €  
kalt aufgeschnitten mit Speckbratkartoffeln und Sauce Remoulade (1,4,B,E)
- 17. RUMPSTEAK "ALT-BÜRGERMEISTER"** 21,50 €  
vom Grill mit Speckscheibe, gerösteten Zwiebeln, kleinem Salat und Brot (1,4,9,12,B,E)  
Rumpsteak „Alt-Börjermeister“ kütt môt en Speckschiev vom Jrill, môt jeröstetem Öllisch, ´nem kleene Schlaat on Brot
- 18. SCHWEINSKOPFSÜLZE** 8,50 €  
mit Zwiebelringen garniert, Speckbratkartoffeln und Sauce Remoulade (1,4,5,B,E)  
Sülze vom Ferkeskopp es môt Öllischringe jarneet, Speckbrotäpel on e Remoulade-Zäuske
- 19. SCHWEINERÜCKENSTEAK "KUTSCHER ART"** 13,50 €  
vom Grill, mit gezwiebelten Champignons und Käse überbacken, auf Rösti mit kleinem Salat (1,4,7,9,12)  
Dat Steak vom Ferkesrögge kütt môt Champignons vom Jrill, jeröstete Öllisch on überbackene Kees, op kleene Rievkökskes môt kleenem Schlaat
- 20. SCHWEINEFILETTELLER "DRUSUSHOF"** 15,90 €  
mit Sauce Hollandaise, dazu buntes Gemüse mit Speckbratkartoffeln (1,B,E)  
Ons Spezialität môt holländische Zaus, dozu bonktes Jemös on Speckbrotäpel
- 21. SCHWEINEFILETPFANNE "WALTERS ART"** 16,50 €  
in Doppelrahm mit Champignons und gewürfelten Tomaten, mit Calvados abgeschmeckt, dazu Speckbratkartoffeln und Speckbohnen (4,7,B,E)  
Walter Lieblingsesse litt im dubbelte Rahm môt Champignons on jewörfelte Tomate, avjeschmeck môt Calvados, dozu Speckbrotäpel
- 22. HIMMEL ON ÄD** 8,90 €  
gebratene Blutwurstscheiben mit Röstzwiebeln auf Apfel-Kartoffelpüree (4,5,7,9)  
Äppel vom Hemmel on püreede Äpel ut de Äd, serveed môt Flönzschieve on Röstöllisch
- 23. PUTENSTEAK** 12,50 €  
mit gezwiebelten Champignons, dazu Butterreis und ein kleiner Salat (1,4,7,12)  
Steak von de Schrut môt Champignons, dobe Botterries on ´ne kleene Schlaat

