

TISCHGEDECK FÜR 2 – 4 PERSONEN

Antipasti Spezialitäten I Oliven & Grillgemüse 5.00

VORSPEISEN & Suppen

Otto's Tomatensuppe I Basilikum Pesto 7,50

Carpaccio: Schottischer Lachs oder Thunfisch I Zitrone I Rauke 14.50

Gratinierte Jakobsmuschel „Rockefeller“ I Blattspinat I Creme Fraiche 7.50

Gegrillte französische Entenstopfleber 50g I Blattsalate 9.00

Gratiniertes Ziegenkäse I Thymian I Honig I Blattsalate 8,50

3 Großgarnele gebacken I Tempura I Wasabidip 9.00

3 Gegrillte Riesengarnelen I Aioli 7.50

Antipasti Spezialitäten I Oliven & Grillgemüse I Melone & Schinken 12.50

Vorspeisenvariation ab 2 Personen pP.16.00

SALATE & MEHR

Frische Salate vom Markt I Vinaigrette oder Zitronenjoghurt 6.50

„Ceasar's Salat“ mit gegrillter Hähnchenbrust 14.50

Romana Salat I Parmesanflocken I Cremiges Dressing I Croutons

Gourmetsalat Sanssouci 16.50

Blattsalate I Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Speck I Garnelen

Obstfilets I Geröstete Kerne I Preiselbeeren Dressing

FANGFRISCH

MIT KARTOFFELN & BLATTSPINAT

Zanderfilet auf der Haut gebraten 19.50

Dorade „Royal“ vom Grill für Sie filetiert 22.50

Nordsee Steinbutt Filet 26.50

Lachsschnitte pochiert 19.50

Fischteller I dreierlei Filet vom Grill I Garnele 23.50

Von Donnerstag bis Sonntag, täglich unsere frisch gekochte Bouillabaisse

Safran I Pernod I Jakobsmuschel I Garnele I Edelfische Terrine 14.50

PASTA

Tagespasta: Handgemachte gefüllte Ravioli 16.50

Fettuccine I Rinderfiletspitzen a la „Stroganoff“ 18.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse 7.50