

VORSPEISEN

Saisonal kleiner Salat	5.50
Gratinierter Ziegenkäse I Thymian Honig	8.50
Gegrillte Entenleber I Malton Sea Salt	14.50
Hausgemachter „Graved Lax“ I Kartoffelreibeküchlein I Dill- Honig- Senf	12.50
Vorspeisenteller „Sanssouci“	14.50
Tagessüppchen I Gegrillte Entenleber I Graved Lax I Ziegenkäse I Scampi Serrano Schinken - Melone	

SUPPEN

Tomatensamtsuppe I Basilikum Pesto	6.50
Belugalinsensüppchen „süß-sauer“ I Feta I krosser Speck	8.50

HAUPTGERICHTE

Gourmetsalat Sanssouci	15.50
Bunte Blattsalate I Gegrillte Hähnchenbrust & Scampis I krosser Speck Himbeer- Preiselbeer- Dressing I Obstfilets I geröstete Kerne	
Husumer „DRY AGE“ Rinderfilet 200 Gramm	29.50
150 Gramm	24.50
Kartoffel- Rosmarinratin I Kräuterbutter	
Wiener Kalbsschnitzel	22.50
Lauwarmer Kartoffel- Specksalat	
Milchkalbsleber „Berliner Art“	18.50
Schmorzwiebeln & Apfelringe I Kartoffelschnee	
Rinderfiletstreifen nach Art „Stroganoff“	21.50
Champignons I Gurke I Rote Beete I Cognac I Kartoffelrösti	
Knusprige „Cherry Valley“ Ente	18.50
Apfelrotkohl I Kartoffelklöße	
Edelgoulasch vom Hirsch	19.50
Pilze I Preiselbeeren I Gin- Sahne I Kartoffelklöße	
Medaillons vom Junghirschrückenfilet	26.50
Wachholderjus I Saisonpilze I Kartoffelgratin I Preiselbeer- Birne	
Zanderfilet auf der Haut gebraten gerahmter junger Blattspinat I Kartoffeln	18.50
Fischteller	23.50
Zander I Lachs I Doradenfilet I Scampi I Risolee Kartoffeln I Kleiner Salat	
Lachsfilet gedünstet	18.50
Lauch- Tomatengemüse I Kartoffeln I Buttersoße	