

## ABENDMENÜ VON 18.00 UHR BIS 21.30 UHR

Wählen Sie Ihr persönliches 3- oder 4- Gang Menü aus unseren Gerichten  
2- Gang 39.50 | 3- Gang 49.50  
im Preis inbegriffen ein Gruß aus der Küche & ein Sorbet vor dem Hauptgang

### Amuse Bouche

\*\*\*

„Oxtail“ Ochsenschwanzsuppe | Alter Sherry | Ravioli | Chesterstange

\*\*\*

### Sorbet

\*\*\*

### Hasenrückenfilet

Pfannenrosenkohl | Kürbisravioli | Preiselbeerbirne

\*\*\*

Coffee & Creme | Baumkuchen | Mohn | Tonkabohne | Esspresso creme

Menüpreis 49.50

## VORSPEISE

Vorspeisenvariation für 2 Personen	23.50
Eine Zusammenstellung aus unseren Vorspeisen & Saisonalen Spezialitäten	
„Oxtail“ Ochsenschwanzsuppe   Alter Sherry   Ravioli   Chesterstange	13.50
„Bouillabaisse“ Pernod parfümiert	12.50
Jacobsmuschel   Scampi   Safran   Edelfisch   Dillspitzen	

## HAUPTGANG

Steinbutt Filet	24.50
Blattspinat in Rahm   Tomaten- Kapernbutter   Risolee Kartoffeln	
Kalbsfiletgeschnetzeltes „Züricher Art“	24.50
Champignonrahm   Kartoffelrösti	
Surf & Turf	36.50
Husumer „Dry Age“ Rinderfilet   Scampis gratiniert   Blattspinat   Gratin	
Fläminger Wildschweinerücken	24.50
Blaubeersoße   Brokkoli   Mandelbutter   Süßkartoffelpüree	
Hasenrückenfilet	25.50
Pfannenrosenkohl   Kürbisravioli   Preiselbeerbirne	
Entenbrust Supreme „rosa gebraten“	21.50
Schwarzwurzel   Rosenkohllaub   Haselnuss	
Hamburger „Sanssouci“ 180g Husumer Dry Age	18.50
Salat   Tomate   Parmesan   Karamellzwiebeln   Wasabi & Rosmarin	

## ZUM ABSCHLUSS

Coffee & Creme   Baumkuchen   Mohn   Tonkabohne   Esspresso creme	10.50
Geeiste Mousse au Chocolate   Brownie & Karamell   Nüsse   Amarula	9.50
Auswahl Französischer Käse   Feigensenf   Trauben	12.50
Crème Brûlée & Eis	8.90
Dreierlei Sorbet	7.50