

Liebe Gäste

Das gesamte Team vom Haus Sanssouci heißt Sie herzlich willkommen.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen tagesaktuelle frische kulinarische Klassik, Mediterrane & Regionale Küche.

Interpretiert von unserem Küchenchef Daniel Wille & seinem Team. Hierbei werden nur frische Zutaten aus kontrolliertem Anbau und aus der Region verwendet.

Ein Vielfältiges Fischangebot, Fleischspezialitäten von deutschen Höfen, sowie Suppen und marktfrische Salate bieten etwas für jeden Geschmack.

Jeden Donnerstag zusätzlich - Neuinterpretationen vom „Burger“
Donnerstag bis Sonntag unsere frisch gekochte Bouillabaisse.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und
lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.
Für den passenden Wein zu Ihren Gerichten sorgt
Chef de Service Michael Thiemann

Wir freuen uns sehr,
dass Sie heute unser Gast sind.

Gastgeber Thomas Brockmann

TISCHGEDECK FÜR 2 - 4 PERSONEN

Antipasti Spezialitäten | Oliven & Grillgemüse 5.00

VORSPEISEN & Suppen

Otto´s Tomatensuppe | Basilikumpesto 7,50

Carpaccio: Schottischer Lachs oder Thunfisch | Zitrone | Rauke 14.50

Gratinierte Jakobsmuschel „Rockefeller“ | Blattspinat | Creme Fraiche 7.50

Gegrillte französische Entenleber 50g | Blattsalate 9.00

Gratiniertes Ziegenkäse | Thymian | Honig | Blattsalate 8,50

3 Großgarnele gebacken | Tempura | Wasabidip 9.00

3 Gegrillte Riesengarnelen | Aioli 7.50

Antipasti Spezialitäten | Oliven & Grillgemüse | Melone & Schinken 12.50

Vorspeisenvariation für 2 Personen 32.50

SALATE & MEHR

Frische Salate vom Markt | Vinaigrette oder Zitronenjoghurt 6.50

„Ceasar´s Salat“ mit gegrillter Hähnchenbrust

Romana Salat | Parmesanflocken | Cremiges Dressing | Croutons 17.50

Gourmetsalat Sanssouci

Blattsalate | Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Speck | Garnelen

Obstfilets | Geröstete Kerne | Preiselbeeren Dressing 19.50

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 dreierlei Filet vom Grill Garnele	23.50

Von Donnerstag bis Sonntag,
täglich unsere frisch gekochte Bouillabaisse
Safran | Pernod | Jakobsmuschel | Garnele | Edelfische

	14.50
--	-------

PASTA

Tagespasta: Handgemachte gefüllte Ravioli	18.50
Fettuccine Rinderfiletspitzen a la „Stroganoff“	19.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse	7.50
----------------------------------------------------------	------

FLEISCHGERICHTE

Gegrillte Maispoularde „Supreme“ Kräuterbutter Pfannengemüse	18.50
Schnitzel „Wiener Art“ lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	14.50
Wiener Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	22.50
¼ Knusprige Landente Apfelrotkohl Kartoffelklöße	14.50
als ½ Knusprige Landente	18.50

„Berliner Klassiker“

Milchkalbsleber Schmorzwiebeln gegrillte Apfelringe Kartoffelstampf	19.50
---------------------------------------------------------------------------	-------

ALLGÄUER RINDERFILET VOM GRILL

Inkl. Tagesbeilage & Kräuterbutter

150g	26.50
200g	32.00
250g	37.00

HAMBURGER | INKL. SÜßKARTOFFEL POMMES

200g „Black Angus“ Burger

Eisberg Tomate Wasabi Grüner Pfeffer Karamellzwiebeln	17.50
---------------------------------------------------------------	-------

190g „Simmentaler Rind“ BBQ Burger

Eisberg Cheddar Käse Bacon Tomate Gurke	17.50
-------------------------------------------------	-------

Portion „Homestyle“ Pommes	5.00
----------------------------	------

Portion Süßkartoffel Pommes	6.50
-----------------------------	------

Warme Kartoffelchips Hawaii Salz Dips	7.00
-------------------------------------------	------

DESSERT

Crème Brûlée & Pistazieneis	8.50
Nussbecher Walnuss & Pistazieneis Schokoladensoße Nüsse	8.50
Kaiserschmarrn 0% Rosine Mandeln Blaubeeren Vanilleeis	8.50
Soufflé au Chocolate Vanilleeis Blaubeerconfit	8.50
<hr/>	
Eiscreme je Kugel	2.50
Vanille Walnuss Pistazie	
Sorbet je Kugel	3.50
Mango Rosa Pomelo Cassis Kokos	