Champagner meets Tatar!

Jeden Mittwoch können Sie in unserem Restaurant von 17.00 – 20.00 Uhr einen Alfred Gratien Cuvée Champagner genießen.
Dazu servieren wir ein Tatar vom Simmentaler Rind mit Röstbrot. Absolut erstklassiges und mageres Rindfleisch vermischt mit einer Sauce nach unserem Spezialrezept.

Preis pro Person 19.00 €
inkl. Tatar & Champagner 0,1l

After Work Spaghetti

Jeden Freitag von 16.00 - 18.30 Uhr Spaghetti satt – Mit 4 klassischen & saisonalen Soßen.

HAUS SANS SOUCI
HAUS SANSSOUCI

EVENTS

Immer wieder überraschend neu:

Im Haus Sanssouci erwartet Sie ein vielfältiges Programm mit ausgesuchten Highlights für alle Sinne.

Spaghetti

Eine Ente aus Mecklenburg

Vom 4. Oktober bis 31. Oktober
Die Ente kommt vom Bauernhof Oehlert und wächst dort in bäuerlicher Freilandhaltung auf.
Wir servieren ein 3- Gänge Menü (4 Personen)

Wildkräutersalat | Entenleber
Kürbis & Granatapfel
Eine Ente am Tisch tranchiert
Rotkohl | Kartoffelklöße
Grand Manier- Eisparfait | Creme Brûlée | Espresso

Preis pro Person 36.00 €

Inhalt

Champagner meets Tatar! 1
Jeden Mittwoch 17.00 - 20.00 Uhr
Ente aus Mecklenburg
4.- 31. Oktober
After Work Spaghetti
Jeden Freitag 16.00 - 18.30 Uhr
Wannsee in Flammen 2
Highlight September
Oktoberfest 3
19. - 30. September
Brunch
Jeden Sonntag 11.00 - 14.30 Uhr
Mittwoch ist Knollitag
Kartoffeln machen schlank & schön!
Teatime, Käsekuchen 4
Echt britisch.
Burgertag
Hereinspaziert: Jeden Donnerstag
Wein zu Wild 5
Weinreise Exklusiv 12. Oktober
Wild auf Wild
Die Wildsaison beginnt
Gänsesaison 6
11. Oktober – 27. Januar 2019
Gans to go
Lieferung per Gänsetaxi
Xmas – All inklusive
Feiern in der Vorweihnachtszeit
Martinsgans 7
Merken: 11. November
Russisch
5.-24. November
Schwarzwurzel
Kulinarische Renaissance
Gans Royal
15. November - 16. Dezember
Weihnachten 8
25. und 26. Dezember
Neujahrsbrunch
1. Januar 2019
Geschenktipps 9
Candle-Light-Dinner ...
Gästezimmer
Übernachtungsmöglichkeiten
Neujahrkarpfen 10
1. Januar - 6. Januar 2019
Catering-Service
Gourmet, Fingerfood, BBQ, Büffet
Küchenparty 11
Freitag, 25. Januar 2019
Geschichte 12

Wannsee in Flammen

Unser Highlight im September
Am 21. und 22.9., ab 19.00Uhr
Genießen Sie ein 4 Gänge Gourmet Menü.

Zum Empfang an der Feuerschale unser herbstlicher Cocktail.

Im Anschluss erleben Sie das spektakuläre Feuerwerk am Ufer des Wannsee!

Menü incl. Aperitif
pro Person 49 €
Reservierung
unter 030-8053034

„Oktoberfest“ Woche
Vom 19. September – 30. September
Als zusätzliches Angebot:
Haxen, Leberkäse, Weißwurst und Co
Dazu ein frisch Gezapftes

Brunch!
im Haus Sanssouci
Das reine Vergnügen

Jeden Sonntag von
11.00 – 14.30 Uhr

Genießen Sie Ihren Brunch am Wochenende im Haus Sanssouci. Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie auf unserer Dachterrasse.
Jeden Sonntag von 11.00 – 14.30 h findet der traditionelle Brunch mit reichhaltigem Büffet statt.

Neben Köstlichkeiten vom warmen Büffet mit Vorspeisen und Antipasti gibt es für Frühstücksliebhaber eine große Auswahl an ofenfrischen Brötchen sowie Kaffee und Teespezialitäten. Zum Abschluss natürlich noch süße Leckereien. Der Empfang beginnt mit einem Willkommens- Sekt um 11.00 Uhr.

Brunch inkl. 0,11 Sekt, Tee, Säfte & Kaffeespezialitäten 29.50 €
Kinder von 6 - 14 Jahren 15.00 €
Kinder von 0 - 5 Jahren gratis (außer feiertags)

Adventsbrunch 34.50 €

Mittwoch ist Knolli–Tag!

Kartoffeln machen schlank und schön! Jeden Mittwoch servieren wir Spezialitäten rund um die gesunde Knolle als zusätzliches Angebot. Damals hat der Alte Fritze, das sind keine faulen Witze streng befohlen: "Jedermann, baut sofort Kartoffel an!“

WISSEN

Wann hat die Kartoffel Saison?
Kartoffeln gibt es das ganze Jahr über. Bauern unterscheiden frühe, mittelfrühe, mittelspäte und späte Kartoffeln. Frühkartoffeln werden ab Ende Mai bis Mitte August geerntet, sie lassen sich allerdings kaum länger als zwei Wochen lagern. Die mittelfrühen Sorten, die es ab Mitte August auf dem Markt gibt, halten sich dagegen vier bis acht Wochen. Die mittelspäten bis späten Kartoffeln werden ab Oktober angeboten: Sie sind der perfekte Wintervorrat, da sie sich - im Keller dunkel, luftig und trocken gelagert - mehrere Monate lang halten. Ideale Temperatur: fünf bis sechs Grad Celsius. (Geolino)

Am Grossen Wannsee 60 · 14109 Berlin | 030-805 30 34 | info@haussanssouci.de | www.facebook.com/haussanssouci

Teatime– Afternoon Tea

Mittwoch – Sonntag von 15.00 – 17.00 Uhr

Echt Britisch im Haus Sanssouci. Gönnen Sie sich etwas Besonderes. Ein Nachmittagstee mit einer feinen Auswahl an Gebäck & Sandwich Spezialitäten.

pro Person 19.00 €

Cheese– cake Sunday

Käsekuchen Sonntag.

Jeden 3. Sonntag im Monat – Leckere Käsekuchenvariationen aus eigener Herstellung.

Special
1 Stück Käsekuchen
mit 1 Tasse Kaffee 4,90 €

AUSSTELLUNG

Liebermann -Villa am Wannsee
London 1938 –
Mit Kandinsky, Liebermann und Klee gegen Hitler
7. Oktober 2018 – 14. Januar 2019
Max Liebermann - Die Gartenbilder, Dauerausstellung

Hereinspaziert – Burgertag!

Jeden Donnerstag als zusätzliche Karte „Klassiker & Neuinterpretationen“ vom Burger. Unsere aktuelle Burger Karte finden Sie auf unserer Homepage! Und besuchen Sie uns auf Facebook.

WASABI-ROSMARIN BRÖTCHEN
GRÜNE PFEFFERSOSSE
KNACKIGER BACON
IRISCHER CEDDAR KÄSE
200 G SIMMENTALER RIND
ROMANA TOMATE GURKE
KNACKIGER EISBERGSALAT
GRÜNE PFEFFERSOSSE
WASABI-ROSMARIN BRÖTCHEN

HAUS SANSSOUCI Burgers

Wein – zu Wild

Zum Auftakt unserer Wildwochen „Wild auf Wild“, kommen Liebhaber des edlen Traubensafts und genussvoller Wildgerichte voll auf ihre Kosten. „Erst durch einen guten Wein wird ein Wildgericht zum wahren Genusserlebnis“. Andre Peters, einer der Chef Sommeliers der Löffelsends Weincompany wird sich mit Ihnen, den passenden Weinen und einer erfrischenden Moderation auf die Reise begeben.

Unsere Weinreise –

12. Oktober 18:30 Uhr

JUNG Riesling Classic
2017 Qualitätswein, feinherb
Weingut Jakob Jung

Raiza Red Wine Reserva
2011 Denominación de Origen

Grüner Veltliner Eiswein
2016 Weingut Höllerer

Spätburgunder Alte Reben ***
2016 Qualitätswein, trocken
Weingut Alexander Laible

Côtes du Rhône rouge
2015 Domaine E. Guigal
Appellation Contrôlée

Grauer Burgunder **
2017 Qualitätswein, trocken
Weingut Alexander Laible

HAHA

Sitzen zwei in der Kneipe und trinken Wein. Gast: "Servieren Sie auch Flaschen?" Kellner: "Wir bedienen hier grundsätzlich jeden!"

Reservierung unter 030-8053034

Unser 4 – Gänge Wild Gourmet Menü

Rehhaxenessenz
Preiselbeernocken

Carpaccio vom Rehrücken
Wildkräutersalat | Haselnuss
Orange

Wildschwein & Hirsch –
geschmorrt & gegrillt | bunte
Rübchen | Butternut Kürbis

Coffee & Cream
Espresso | Baileys
Salzkaramell | Mandelmilch

Preis pro Person 69.00 € inkl. Menü und korrespondierende Weine

vom 25. Oktober bis 30. Dezember.

(außer feiertags)

Wild – auf Wild

Jedes Jahr im Herbst ist es wieder so weit: Die Wildsaison wird eröffnet.
Wir servieren Reh, Hirsch und Wildschwein in zahlreichen Variationen als zusätzliches Angebot.

Sauerbraten – Edelgoulasch –
Hirsch Entrecote –
Rehgeschnetzeltes – Wildkräuter
Steinpilzeis –
Rehrücken am Tisch tranchiert –
Hirsch Carpaccio u.v.m.

Am Grossen Wannsee 60 · 14109 Berlin | 030-805 30 34 | info@haussanssouci.de | www.facebook.com/haussanssouci

Die Gans lehrt den Schwan singen.
deutsches Sprichwort

11. Oktober bis 27. Januar 2019

Gänse – Saison

Eine knusprige Gourmetgans am Tisch tranchiert hausgemachter Rot- und Grünkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße.

Preis für 4 Personen 119 €
129 € incl. 1 Fl. Merlot

Gans– to go

Ab 12. Oktober 2018

Servierfertig können Sie Ihre knusprig gebratene Gourmetgans (5kg) täglich frisch bestellen.
Bestellungen für den selben Tag mit 5 Stunden Vorlauf.

Gans to go Paket:

1 Frischhaltebox
1 Knusprige Hafermastgans mit Bratäpfeln, Rot und Grünkohl,
Leckere Soße, Klöße

Paket ab 99 €

Gänsetaxi

Bestellungen per „Gänsetaxi“ mit Gebrauchsanweisung.
(Zubereitungszeit ca. 25min)
Ihre Gans kommt sicher verpackt zu Ihnen nach Hause.
Eine passende Beschreibung zur Erwärmung Ihrer Gans und den Beilagen liegt bei.
Bis 15 km ab Wannsee

Weitere Informationen und Bestellformular unter :
www.haussanssouci.de/ganstogo
Bestellungen
für den 25. und 26. Dezember
nur Gans to Go (10 -12 Uhr)
(nicht servierfertig –
Zubereitungszeit ca. 25min)

Xmas – All Inclusive

ab 20 Personen

Feiern in der Vorweihnachtszeit, ideal für Firmen Weihnachtsfeiern. Die schönste Art seinen Mitarbeitern „Danke“ zusagen. Wählen Sie zwischen unseren Angeboten.

Eine vielfältige Mischung an zusätzlichen Eventangeboten.
Wie zum Beispiel eine Zaubershow, Livemusik, Weihnachtsbasteln, Eisskulpturen Workshop u.v.m. runden Ihre Feier ab.
Gerne sind wir bei der Auswahl behilflich.

Xmas 1
inkl. weihnachtliche Dekoration & Musik
pro Person 79 €

Glühweinempfang, Prosecco, Rot- und Weisswein, Mineralwasser & Fingerfood

Festliches 3-Gang Menü oder Buffet gemäss Angebot, Getränke zum Menü inkl. Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee & Tee

HAUSGEMACHT

Ab 11. November – Hausgemachtes von der Gans & zur Gans zum Mitnehmen: Schmalz, Parfait, Rotkohl, Grünkohl, Gänsesoße

Xmas 2
inkl. weihnachtliche Dekoration, Stuhlhussen & Musik
pro Person 89 €

Glühweinempfang, Prosecco, Rot- und Weisswein, Mineralwasser & Fingerfood

Festliches 4-Gang Menü
Getränke zum Menü inkl. Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee & Tee

Xmas 3
inkl. weihnachtliche Dekoration, Stuhlhussen & Musik
pro Person 99 €

Glühweinempfang, Champagner, Rot- und Weisswein, Mineralwasser & Fingerfood

Festliches 5-Gang Menü
Getränke zum Menü inkl. Wein, Bier, Softdrinks, Kaffee & Tee

Unsere Dachterrasse ist die perfekte Location für Ihren privaten Weihnachts Apéro mit Glühwein und Punsch. Auch unser Restaurant kann für Ihren Anlass exklusiv gemietet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Angebot.

Martins – gans

Traditionelles Martinsgansessen am Sonntag, den 11. November. Eine knusprige Gourmetgans am Tisch tranchiert, hausgemachter Rot- und Grünkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel Crumble mit Vanilleeis.

Preis für 4 Personen 129 €

Russisch

5. – 24. November Russische Spezialitäten Wochen

Soljanka, Beef Stroganoff, Olivje, Borschtsch, Pelmeni, Kaviar & Co. Genießen Sie authentische russische Spezialitäten kreiert von unserem Küchenkollektiv als zusätzliches Angebot.

PROGRAMM TIPP 2019

Russische Nacht – Samstag, 23.3.2019 2019, 19.00 Uhr

Feiern & Tafeln wie die Zaren! Es erwartet Sie ein Abend mit einer kulinarischen Rundreise quer durch Russland begleitet von russischer Live Musik mit der Band „Trio Scho“. Wir tafeln für Sie reichlich auf und der Wodka fließt in Strömen, während wir Sie dabei in die Sitten und Bräuche der Russen einführen.

Preis pro Person 89.50 €
inklusive Kulinarik, Getränke & Wodka Tasting

Zum Repertoire des Trio SCHO gehören russische Lieder und Instrumentalstücke von den „Goldenen Zwanzigern“ bis in die „Jetzt-Zeit“, sowie eigene Lieder, russischer Swing und Bossa Nova.

Schwarz – wurzel

Kulinarische Renaissance eines Edelgemüses

28. November – 2. Dezember 2018
Als zusätzliches Angebot servieren wir Variationen und ein 4-Gänge Menü rund um das gesunde Wintergemüse.

15.11. – 16.12. 2018

Gans Royal Menü –

5 Gänge Menü ab 4 Personen

Schmalz & Brotkonfekt

Amuse Shooter:
Gänseessenz | Glühweinaromen

Erlenholz geräucherte Gänsebrust
Bio Salate | Granatapfelvinaigrette

Topinambur Süppchen
Gänsekrustel

Gänsebrustfilet | Birnen Rotkohl
„Grüner Kloß“ | Beifußjus

Knuspriges von der Keule
Preiselbeerensoße | Grünkohl
Laugenknödel

Dessert
Warmer Bratapfel Quiche
Macadamia- Nuss Crumble
Werderaner Cider Sabayone

Preis pro Person 49 €

Weihnachten im Haus Sanssouci

25./26. Dezember

Auch in diesem Jahr wieder, tranchieren wir unsere berühmte Gourmetgans für Sie am Tisch (ab 4 Personen).

Preis pro Person 44.50 €

Menüs –

Inkl. weihnachtliche Dekoration mit Nüssen, Brotkonfekt, hausgemachtes Gänseschmalz

Auswahl Kleiner Köstlichkeiten
Süppchen von gerösteten Pinienkernen & Maronen
Gänseleber Parfait | Winterlicher Salat | Granatapfel
geräucherte Entenbrust | Lachsfilet aus der Orangenbeize

Knuspriger Gourmet Gänsebraten
Brust & Keule, Kartoffelklöße
Rot & Grünkohl, Beifußjus
(ab 4 Personen am Tisch tranchiert)

„Weihnachtsteller“
Wiener Konfekt | Vanillekipferl
Parfait | Mousse
Tanzania Schokolade | Weihnachtsmandelcrumble
Zimtstern Cheescake | Waldbeeren

Preis pro Person 49.50 €

... O Du fröhliche Weihnachtszeit...

Feiern Sie Weihnachten mit Ihren Liebsten in festlicher Atmosphäre und lassen Sie das Jahr genüsslich ausklingen.
Wie jedes Jahr verwöhnen wir Sie mit ausgezeichneten Speisen und erlesenen Weinen.

Statt des Gänsebratens können aus folgenden Hauptgerichten gewählt werden:

Filet vom Bretonischen Steinbutt, Hirschkalbsrücken, Schwarzwurzel, Pfifferlinge u.a.

2 Gänge
Vorspeise & Hauptgang 46 €

2 Gänge
Hauptgang & Dessert 46 €

3 Gänge 52 €

3 Gänge mit Gans 49.50 €

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Vegetarische Variante an.

Neujahrs – brunch

1. Januar 2019
Neujahrsbrunch
12.00 – 15.00 Uhr

Genießen Sie unser reichhaltiges Sekt-Frühstück mit vielen hausgemachten Köstlichkeiten und allem, was bei einem ausgedehnten Neujahrsbrunch dazugehört.

Brunch inkl. 0,1l Sekt, Tee, Säfte und Kaffeespezialitäten 29.50 €
Kinder von 6 - 14 Jahren 17.00 €
Kinder von 0 - 5 Jahren gratis

GESCHENK-TIPP

Eine unvergessliche Überraschung, unsere Genuss – Packages...

Candle – Light – Dinner

4-Gänge-Menü

Ein romantisches Candle-Light-Dinner in unserem Seerestaurant ist besonders für alle Heiratswilligen interessant. In unserem Hause finden Sie eine der schönsten Hochzeitslocations Berlins. Ein Gewinner-Hochzeitspaar aus der VOX TV-Serie „4 Hochzeiten & eine Traumreise“ feierte bei uns ihre Traumhochzeit.
Unsere tagaktuellen saisonalen 3 Gänge Candle-Light-Dinner sowie das Reservierungsformular finden Sie auf unserer Homepage.

Just A Table For 2 –

4-Gänge-Menü

EXCLUSIV auf unserer Dachterrasse. Unser "nur" ein Tisch für 2 Personen mit Blick auf den Wannsee.
Champagner-Apéritif & Amusebouche
4-Gang-Menü vom Küchenchef Daniel Wille persöhnlich kreiert
Weinbegleitung zum Menü sowie Wasser und Kaffee.
(Rechtzeitige Reservierung und Verfügbarkeit vorausgesetzt!)

Ein Sekt ist immer so gut wie sein Wein

IMPRESSUM

Haus Sanssouci
Am Grossen Wannsee 60
14109 Berlin
030 805 30 34
info@haussanssouci.de
Mittwoch - Sonntag
ab 12.00h
www.haussanssouci.de

Fotos Haus Alfred Gratien:
alfredgratien.com
Foto Fürst von Metternich
fuerst-von-metternich.de
Werbemarke Leipzig 1913:
potstamp.de
Artwork: pixelstyles.eu

Unser Restaurant kann für Ihren Anlass exklusiv gemietet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Newsletter – Bleiben Sie über unsere aktuellen Events immer gut informiert. Anmeldung für den Newsletter sowie Gutscheine & Tischreservierungen unter: haussanssouci.de

Folgen Sie uns.
Aktuelle Angebote immer auf Facebook.

Gäste – zimmer

im Haus Sanssouci

1 Doppelzimmer

1 Doppelzimmer mit der Möglichkeit einer Aufbettung

1 Appartement für 4 Personen

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Partner Hotels in unmittelbarer Nähe.
Gern organisieren wir für Ihre Gäste einen Shuttle Service.

Am Grossen Wannsee 60 · 14109 Berlin | 030-805 30 34 | info@haussanssouci.de | www.facebook.com/haussanssouci

vom 1. Januar bis 6. Januar

Neujahrs – karpfen

„Der Neujahrskarpfen“, ob „Blau“, gebraten oder gebacken! Täglich Spezialitäten vom Karpfen.

Zum Beispiel Karpfen nach polnischer Art im Ofen gebacken mit einer Schwarzbiersoße.

Preis pro Person 23.50 €
(ab 2 Personen auf Vorbestellung)

VORSCHAU

Riesenkohlrouladen
März – Hummerwochen
Jazznacht
Tanz Schnupperkurse
Hochzeitsmesse
Weinreisen
Kunst im Haus Sanssouci
Familien Sommerfest
White Party
Liebermann Villa Exklusiv
ab 35 Personen

Unsere neue Zeitung
erscheint am 25.12.2018

FERIEN

Vom 04. - 17. Februar 2019 hat unser a´la carte Restaurant geschlossen. Feierlichkeiten im Haus Sanssouci sind bei rechtzeitiger Reservierung möglich.

Catering – Service

Gourmet
Fingerfood
BBQ
Büffet

Genussorientiertes Catering
Unsere Philosophie – stets frische Zutaten verbunden mit bodenständigen Rezepten und ursprünglichen Aromen.
Ob Gourmetmenü oder Fingerfood, ob BBQ oder Spezialitäten Büffet, eine kompetente Beratung sowie eine faire Kalkulation wird Ihnen dabei-versichert.

Küchen–party!

Freitag, 25. Januar
um 18.00 Uhr
Unser Highlight im Januar 2019

Freuen Sie sich auf jede Menge Erlebnisse & gute Stimmung! Ein besonderer Abend für Freunde der feinen Küche! Hier können uns wissbegierige Hobbyköche und- köchinnen über die Schulter schauen.
Küchenchef Daniel Wille und sein Team werden Sie auch in diesem Jahr wieder mit vielen Kreationen an den Live Cooking Stationen überraschen.
Dazu servieren wir Weine vom Weingut Josten & Klein aus Rheinland-Pfalz und Champagner von Alfred Gratien.

Für die gute Stimmung sorgt zusätzlich unser Haus DJ Kiry Janey.

Preis pro Person 89.50 €
inklusive Kulinarik, Getränke & Musik

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

JOSTEN & KLEIN

Wahre Kunst zaubert Erlesenes und Emotionales.

Ein ausgezeichneter Champagner von einer anspruchsvollen Marke der Champagne. Sorgfältig und liebevoll handgefertigte Champagner prägen den eigenen Stil des Hauses Alfred Gratien.
www.alfredgratien.com

Als Weinliebhaber wollen wir die typischen Geschmacksbilder der einzelnen Rebsorten ausgeprägt wahrnehmen können, den Boden der einzelnen Lagen und das Klima der jeweiligen Jahrgänge geschmacklich wiederfinden. Als Winzer sind wir deshalb bestrebt, die Ursprünglichkeit unserer Weine zu erhalten und ihnen ihre Kraft und ihren „Eigensinn“ zu lassen.
Alles was wir tun, ist, sie behutsam bei ihrer Entwicklung zu begleiten und sie bei der Entfaltung ihrer Persönlichkeit zu unterstützen. www.josten-klein.com

Wein, der den Geist fordert, die Wahrnehmung schärft und die Seele berührt.

Geschichte – Haus Sanssouci

Familie Bolle betrieb einen Lebensmittelladen, Cafe und ein Gasthaus.

Um 1900 wird die Villenkolonie „Alsen“, aus der später die Gemeinde Wannsee hervorging, durch Wilhelm Conrad gegründet. Viele prominente Größen von damals ließen hier ihre Häuser errichten.
Das „Haus Sanssouci“ stand in seiner ursprünglichen Form auf der „Internationalen Baufachausstellung“ 1913 in Leipzig. Das Haus kostete damals ca. 35.000 Goldmark. In den Jahren zwischen 1914 und 1917 wurde das Haus demontiert und auf seiner heutigen Position mit einem zusätzlichen Fundament wiederaufgebaut. 1918 erwarb der Filmpionier Oskar Mester das Haus, der bis in den 30igern dort wohnte. Später kaufte der Verpackungshersteller Harwig das Haus, der im Jahr 1934 umfangreiche Umbauten vornahm. Auf Grund der Verfolgung des Nazi Regimes floh Harwig nach Amerika. Bis zum Jahre 1953 wurde das Haus als Soldatenunterkunft, Flüchtlingsheim oder als Lager für Kleinboote genutzt. 1954 erwarb die Familie Bolle das Anwesen von der Erbengemeinschaft Herrn Harwigs.
Familie Bolle betrieb einen Lebensmittelladen, Cafe und ein Gasthaus. Später wurde es in „Haus Sanssouci“ umbenannt.
Unser Restaurant erhielt 2012 zu Ehren Otto Bolles den Namen „Ottos Seerestaurant“.

Unser Haus gehört zu den ersten Block- Holzfertighäusern Europas. Häuser die in Fertigteilen geliefert und in kurzer Zeit errichtet wurden.
Präsentiert wurde speziell dieses Haus unter dem Modellnamen „Das Nordische Haus“ auf der Leipziger Baufachaustellung 1913, von der damals in Niesky ansässigen „Christoph & Unmack AG.

Die C&U AG war Vorreiter auf diesem Gebiet und mit die erste Hausbau Firma mit einem eigenen Katalog der 1917 herauskam. Ein weiteres Haus ist das damalige Clubhaus des Tennisvereins „1900 Gelb Weiß Berlin“ sowie das Einsteinhaus bei Caputh, des Architekten Konrad Wachsmann, der als er den Auftrag von Albert Einstein erhielt, bei der C&U AG angestellt war.

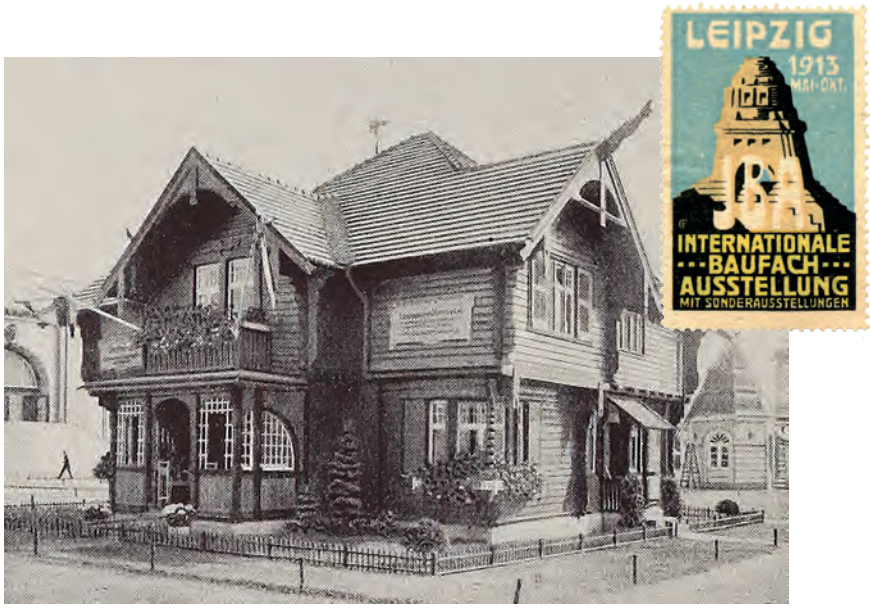

Bild: Bericht über die Internationale Baufach-Ausstellung mit Sonderausstellungen Leipzig 1913. (Leipzig 1917)