

VORSPEISEN & SUPPEN

Otto's Tomatensuppe I Basilikum Pesto Tomato Soup I Basil Pesto	7.50
Carpaccio: Schottischer Lachs oder Thunfisch I Zitrone I Rauke Carpaccio: Scottish Salmon or Tuna I Lemon I Rocket Salad	14.50
Vitello Tonnato - Kalbfleisch I Tomaten Thunfisch Soße I Kapern I Zitrone Vitello tonnato - Veal Meat I Tomato Tuna Sauce I Capers I Lemon	14.50
Gratinierte Jakobsmuschel „Rockefeller“ I Blattspinat I Creme Fraiche Gratinated Scallop "Rockefeller" I Spinach I Creme Fraiche	7.50
Gegrillte französische Entenstopfleber 50g I Blattsalate Grilled french Foie Gras 50g I Lettuce	9.50
Gratinierter Ziegenkäse I Thymian I Honig I Blattsalate Gratinated Goat Cheese I Thyme I Honey I Lettuce	8.50
3 Gegrillte Riesengarnelen I Aioli 3 Grilled King Prawns I Aioli	7.50
Vorspeisenvariation ab 2 Personen I Auswahl unserer Vorspeisen Appetizer Variation from 2 Persons I Selection of our Appetizers	p.P. 16.00

„Best of Ottos“

Unsere besondere Küche als Tischbüffett
im „Ottos Seerestaurant“
ab 4 Personen.

Wir servieren Ihnen eine Vorspeisenauswahl gefolgt von Hauptgerichten
und Desserts. Umso größer die Gruppe umso vielfältiger tischen wir auf.
p. P. 39.50

SALATE

Frische Salate vom Markt I Balsamico Dressing Fresh Salads from the Market I Balsamic Dressing	6.50
Cäsar Salat mit gegrillter Hähnchenbrust Romana Salat I Parmesanflocken I Cremiges Dressing I Croutons Caesar Salad with grilled Chicken Breast Romana Salad I Parmesan Flakes I Creamy Dressing I Croutons	12.50
Gourmetsalat Sanssouci Blattsalate I Gegrillte Hähnchenbruststreifen & Speck I Garnelen Obstfilets I Geröstete Kerne & Nüsse I Granatapfel Dressing Gourmet Salad Sanssouci Lettuce I Grilled Chicken breast strips & Bacon I Prawns Fruit Fillets I Roasted Kernels & Nuts I Pomegranate Dressing	16.50

PASTA

Handgemachte Trüffelravioli Rahmsoße Rucola Handmade Truffle Ravioli Cream Sauce Rocket Salad	16.50
Spaghetti Scampi Knoblauch Rucola Spaghetti Scampi Garlic Rocket Salad	18.50
Handgemachte Ravioli Ziegenkäse & Rosmarin Rucola Handmade Ravioli Goat Cheese & Rosemary Rocket Salad	16.50
Pastagerichte – auch als Vorspeise wählbar <i>Pasta dishes – also available as an appetizer</i>	9.50

Jeden Freitag von 16.00 bis 18.30 Uhr

AFTER WORK SPAGHETTI

Spaghetti Satt mit 4 klassischen & saisonalen Soßen
inkl. 1 Glas Weißwein 0,1
19.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse Wiennese Schnitzel with French Fries or mashed Potatoes and Vegetables	7.50
Spaghetti Tomatensoße Parmesan Spaghetti Tomato Sauce Parmesan	7.50
Kindereisbecher Vanille & Schokoeis Smarties Waffel Kids Ice Cream Cup Vanilla & Chocolate Ice Cream Smarties Waffle	5.00

„Bad Hunter“ Menü 2019 (100% Vegan)

Carpaccio von Beten | Schwenksalat | Granatapfel
Carpaccio of Beetroot | Salad | Pomegranate

.....

Bio Tofu al á orange | karamellisiertes Auberginen Ragout | Japan Reis
Organic Tofu al á orange | Caramelized Aubergine Ragout | Japan Rice

.....

Schokoladenwürfel | Himbeeren | Mandel | Geeister Keks | Erdnussbutter
Chocolate Dice | Raspberries | Almond | Biscuit | Peanut Butter

39.00



VEGAN FOOD

FANGFRISCH

Serviert mit Kartoffeln & Gerahmten Blattspinat Served with Potatoes & Cream Spinach	
Zanderfilet auf der Haut gebraten Pike-Perch Fillet roasted on the Skin	21.50
Dorade „Royal“ vom Grill für Sie filetiert Sea Bream from the Grill filleted for You	23.50
Nordsee Steinbutt Filet North Sea Turbot Filet	32.50
Pochiertes Kabeljau Filet Grilled Paderborn Chicken Breast Grill vegetables Thyme Potatoes	22.50
Lachsfilet auf der Haut gegrillt Salmon fillet grilled on the skin	22.50
Fischteller dreierlei Filet vom Grill Garnele Fish Plate 3 Pieces Fillet from the Grill Grilled King Prawn	24.50
„Fish & Chips“ Kabeljau im Bierteig gebacken Pfannenkartoffeln Zitronen- Minze Dip Cod baked in beer batter Pan potatoes Lemon mint Dip	19.00

Von Donnerstag bis Sonntag.

UNSERE FRISCH GEKOCHTE BOUILLABAISSE
Safran | Pernod | Jakobsmuschel | Garnele | Edelfische
14.50

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“ Pellkartoffelsalat Gurke & sonnengetrocknete Tomaten Preiselbeeren Schnitzel from Pork „Viennese Art“ Boiled Potato Salad Cucumber & Sun-dried Tomato Cranberries	14.50
Wiener Kalbsschnitzel Pellkartoffelsalat Gurke & sonnengetrocknete Tomaten Preiselbeeren Viennese Schnitzel from Calf Boiled Potato Salad Cucumber & Sun-dried Tomato Cranberries	22.50
¼ Knusprige Landente Apfelrotkohl Kartoffelklöße ¼ Crunchy Duck Apple Red Cabbage Potato Dumplings	14.50
Als ½ Landente As a ½ Crunchy Duck	18.50

FLEISCHGERICHTE

Lammcarree aus dem Ofen oder Lammrücken Filet Bohnen Tomaten Gemüse I Thymian Kartoffeln Lamb carree out of the oven – Or rack of lamb fillet Beans tomatoes vegetables I thyme potatoes	28.50
Hähnchenbrustfilet I Kokos – Curry Soße I Rapsblüte I Basmati Reis Chicken Breast Fillet I Coconut – Curry Sauce I Rape Blossom I Basmati Rice	18.50
Rinderfilet Medaillons I Pilzrahm Soße hausgemachte Süßkartoffel Kroketten Beef fillet Medallions I Mushroom Cream Sauce Homemade Sweet Potato Croquettes	19.50
„BERLINER KLASSIKER“ I "BERLIN CLASSICS"	
Milchkalbsleber I Schmorzwiebeln I gegrillte Apfelringe I Kartoffelstampf Milk Calf Liver I Onions I grilled Apple Rings I Potato Mash	19.50
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ I Rotkohl I Kartoffeln Beef Roll "Housewife Art" I Red Cabbage I Potatoes	18.50
VOM GRILL I FROM THE GRILL	
Rinderfiletsteak – 150g I Pfannengemüse I Thymian Kartoffeln	26.50
– 200g	30.50
Beef fillet steak – 150g I Pan Vegetables I Thyme Potatoes	
– 200g	
OTTO'S HAMBURGER I inkl. Süßkartoffel Pommes Incl. Sweet Potato Pommes	
190g „Simmentaler Rind“ mit Vollkorn oder Brioche Brötchen I BBQ Soße Eisberg I Cheddar Käse I Bacon I Tomate I Gurke I Karamellzwiebeln	17.50
190g „Simmentaler Beef“ with Wholegrain or Brioche Rolls I BBQ Sauce Iceberg I Cheddar Cheese I Bacon I Tomato I Cucumber I Caramel Onions	
Portion Süßkartoffel Pommes oder „Homestyle“ Pommes	6.50

Chateaubriand für 2 Personen

Doppeltes Rinderfiletsteak ca. 600g am Tisch tranchiert

Double Beef Fillet steak about 600g

Sc. Bernaise I Saisonale Gemüse I Kartoffel oder Pasta Spezialitäten

p. P. 42.50

DESSERT

Crème Brûlée & Pistazieneis Crème Brûlée & Pistachio Ice Cream	8.90
Nussbecher I Walnuss & Pistazieneis I Schokoladensoße I Nüsse Nut Cup I Walnut & Pistachio Ice Cream I Chocolate Sauce I Nuts	8.90
Hausgemachter Kaiserschmarrn 0% Rosine I Mandeln I Blaubeeren I Vanilleeis Homemade Kaiserschmarrn 0% Rosin I Almonds I Blueberries I Vanilla Ice Cream	12.50
Soufflé au Chocolate I Vanilleeis I Blaubeerconfit Soufflé au Chocolate I Vanilla Ice Cream I Blueberry Confit	8.90
Karotten Kuchen I Nüsse I Frischkäse I Salzkaramell I Walnusseis Carrots Cake I Nuts I Cream Cheese I Salt Caramel I Walnut Ice Cream	8.90
Vanilleeis I warme Blaubeeren Vanilla Ice Cream I warm Blueberries	8.90
Grand Manier Eisparfait – Crêpes I Orangenfilets I Salz Karamell Grand Manier Ice Parfait – Crepes I Orange Fillets I Salt Caramel	12.50
Eiscreme je Kugel Ice Cream per Ball	2.60
Vanille I Walnuss I Pistazie I Schokolade Vanilla I Walnut I Pistachio I Chocolate	
Sorbet je Kugel Sorbet per Ball	3.50
Mango I Rosa Pomelo I *Cassis I Kokos I *Schokolade Mango I Pink Pomelo I *Cassis I Coconut I *Chocolate	

***Laktosefrei**

*Lactose free

Teatime – Afternoon Tea

Mittwoch – Sonntag von 15.00 bis 17.00 Uhr

Echt Britisch im Haus Sanssouci.

Ein Nachmittagstee mit einer Auswahl an Gebäck & Sandwich Spezialitäten
p.P. 19.00

Cheese Cake Sunday – Käsekuchen Sonntag

Jeden 3. Sonntag im Monat –

Leckere Käsekuchenvariationen aus eigener Herstellung

Kartoffelsuppe 7.50
gebratene Würstchenscheiben
Potato Soup
Fried Sausage Slices

Pellkartoffeln mit Kräuterquark 9.50
frisch gepresstes Spreewälder Leinöl
Boiled Potatoes
with Herb Cottage Cheese
Freshly Pressed Spreewald Linseed Oil

MITTWOCH
IST KNOLLITAG
WEDNESDAY
IS POTATO DAY

Kartoffelauflauf mit Käse gratiniert 12.50
Potato Casserole with Cheese au
Gratin
Sauerkraut & Quark
Sour Cabbage & Cottage Cheese

Kartoffelauflauf mit Käse gratiniert 12.50
Potato Casserole with Cheese au
Gratin
Cremiges Ratatouille Gemüse
Creamy Ratatouille Vegetables

Bauernfrühstück | Saisonpilze 15.50
Gewürzgurke | Schwenksalat
Fried Potatoes | Omelette
Season Mushrooms | Salad

Röstiburger „Black Angus“ 15.50
Gurken-Tomaten Dip
Schwenksalat
Hash Browns Burger "Black Angus"
Cucumber | Tomato Dip | Salad

Ofenkartoffel gefüllt: 9.50
Baked Potato filled:
Sour Cream & Shrimps

Fetakäse & Spinat 7.50
Feta Cheese and Spinach

DONNERSTAG
IST BURGERTAG
THURSDAY
IS BURGER DAY

Bitte wählen Sie Ihre Brotsorte:
Please choose your Bread Type
Vollkorn
Full Grain

Brioche

Dazu servieren wir wahlweise:
We serve it either

Home Style Pommes
Süßkartoffel Frites | Sweet Potato Fries

Der Klassiker - 16.50
200g Black Angus Rind

The Classic -
200g Black Angus Beef
Knackiger Eisbergsalat-Strauchtomate
Grüne Wasabi Pfeffersoße
Karamellzwiebeln
Iceberg Lettuce - Tomato - Green
Wasabi Pepper Sauce - Caramel
Onions

190g Simmentaler Rind - BBQ 16.50
190g Simmentaler Beef - BBQ

Romanasalat-Strauchtomate
Gurke-Bacon Cheddar Käse - BBQ Soße
Romanian Salad - Tomato - Cucumber
Bacon - Cheddar Cheese - BBQ Sauce

Surf & Turf - 19.50
190g Simmentaler Rind-Scampis

Surf & Turf -
190g Simmentaler Beef Scampi
Rucola Salat - Garnelen gratiniert
Spinat & Parmesan - Sc. Hollandaise
Rocket Salad - Shrimp au gratin -
Spinach & Parmesan - Sc. Hollandaise

COCKTAIL DES MONATS

Lassen Sie sich jeden Monat
von unseren leckeren neuen
Cocktail-Kreationen überraschen.

Mittwoch – Freitag
in der Zeit von 16 – 18.00 Uhr
zusätzlich als After Work Cocktail
zum Sonderpreis.

APERITIFS

	10cl	
Sekt „Hausmarke“ Bernhard Massard	5.50	
Prosecco Spumante Brut	6.00	
Lillet „Wild Berry“ Lillit-Schweppes	6.50	
Holler Schampus Holunderblüte-Zitrone-Minze-Sekt	6.50	
Kir Royal Creme de Cassis-Sekt	6.00	
	5cl	
Campari pur/ Pernod	4.50	
Martini Dry-Bianco-Rosso	4.40	
Portwein rot / weiß	4.40	
Ramos Pinto, Tawny Port	4.40	
Sherry Emilio Lustau Dry-Medium-Creme	4.40	

SÄFTE & NEKTAR

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2.60	4.60
Apfelsaftschorle	2.50	4.20
Orangensaft/ Tomatensaft	2.80	4.80
Sauerkirschennektar	2.80	4.80
Holler Krachel Holunderblütensirup-Zitrone-Minze-Soda	0,3l	4.20

VIO SCHORLE

	Fl.0,33l	
Limette-Gurke	3.60	
Rhabarber	3.60	

BIERE VOM FASS

	0,3l	0,4l
Königspilsener	3.50	4.50
mit Sprite-Cola-Fanta	3.50	4.50
	0,5l	
TH. König Zwickl Kellerbier	3.50	4.90

LONGDRINKS

	4cl	
Wodka mit Bitter-Lemon oder Tonic	7.50	
Campari mit Orange oder Soda	7.50	
Whisky Jeam Beam mit Cola	7.50	
Cola mit Havanna Club 3 Anos	7.50	
Gin mit Tonic	7.50	

KAFFEE von Heimb's

Tasse Kaffee	2.50
Große Tasse Kaffee	4.80
Cappuccino	3.20
Milchkaffee	3.50
Latte Macchiato	3.80
Espresso	2.30
Doppelter Espresso	4.30
Espresso Macchiato	2.50

WARME GETRÄNKE

Schokolade mit Sahne	3.90
Schokolade	3.20
Grog von Rum 4cl	4.60
Heiße Zitrone (frische Zitrone)	3.20
Glühwein	3.90

TEE von Dallmayr

	Großes Glas
Earl Grey	4.20
Darjeeling First Flush	4.20
Ginseng- Ingwer Bio-grüner Tee	4.20
Royal Gunpowder-grüner Tee	4.20
Tulsi Relax Orange-Ingwer	4.20
Mango Maracuja	4.20
Waldbeere	4.20
Have Nice Day Bio	4.20

GETRÄNKE

FLASCHENBIERE

	0,5l	
Benediktiner Weizenbier Hell-Dunkel-Alkoholfrei	4.60	
Kristall Weizen Erdinger	4.60	
König Pilsener Alkoholfrei	Fl.0,33l 3.90	
Köstritzer Schwarzbier	Fl.0,33l 3.90	
Berliner Weiße Himbeere-Waldmeister-Maracuja	Fl.0,33l 3.90	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola Light/Zero	Fl.0,33l	
Fanta/Sprite/Mezzo Mix	3.60	
Thomas Henry		
Bitter Lemon-Tonic-Ginger Ale	Fl.0,2l	3.20
Malztrunk	Fl.0,33l	3.60
Gerolsteiner Mineralwasser medium/ naturell	Fl.0,25l	2.70
Otto's Tafelwasser Medium/ still	Fl.0,75l	6.40

OFFENE WEINE

	0,2l	0,5l
Hauswein Rot/Weiß	4.90	12.00
Grauer Burgunder	6.90	15.90
Riesling trocken/feinherb	7.50	17.50
Spätburgunder	7.80	17.50
Dornfelder trocken/halbtrocken	7.50	17.50
Weißherbst Rosé feinherb	6.90	15.90
Ciro Rosato	7.50	17.50
Weinschorle rot/weiß	4.90	