

VORSPEISEN | SUPPEN

STRAUCHTOMATENSUPPE Basilikum-Pinienkernpesto	8
KAROTTEN- PAPAYASUPPE Kokos Ingwer geröstete Cashewkerne <i>Vegan</i>	9
FISCHSUPPE Edelfisch Garnele Safran Pernod	15
<hr/>	
GURKENSALAT	6
FRISCHE SALATE vom Markt Balsamico Dressing	7
CÄSAR SALAT Romana Salat Parmesanflocken Cremiges Dressing Kräutercroûtons	9
GEGRILLTE FRANZÖSISCHE ENTENSTOPFLEBER 50g Junge Blattsalate Preiselbeeren Vinaigrette	14
HUMMERCOCKTAIL ½ Hummer Mango Tomaten-Cognac-Dip	21
CARPACCIO: Schottischer Lachs oder Thunfisch Zitrone Rauke	15
ST. JAKOBSMUSCHEL „Rockefeller“ Gratiniert gerahmter Blattspinat Parmesan	8
3 x GROSSGARNELE 3 Stück Riesengarnelen vom Grill Zitronen Aioli Rucola	9
VITELLO TONATO Rosa Milchkalbskeule Thunfisch-Tomatenrahm	15
CARPACCIO: Simmentaler Rind gehobelter Parmesan Rucola	18
CARPACCIO: Bio Rote Bete bunte Salate Meerrettichhobel geröstete Pinienkerne <i>Vegan</i>	9
BÜFFELMOZZARELLA Strauchtomate Basilikum- Pinienkernpesto Rucola	13
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Thymian Honig Blattsalate	9

GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUSTFILET Kokos Currysoße Rapsblüte Basmatireis	19
KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE „Brust & Keule“ Apfelrotkraut Kartoffelklöße	20
ENTENBRUST rosa gebraten Ratatouille Kartoffelragout	24

RIND | KALB | SCHWEIN & LAMM

RINDERFILET 150G & RIESENGARNELEN Spinat gratiniert Kartoffelstampf	31
BLACK ANGUS BURGER 200g Romanasalat Tomate Cheddar Bacon BBQ Soße geröstete Zwiebeln	17
WEIDELAMMRÜCKENFILET in Kräuter- Kürbiskern Senfkruste Rosmarinjus tomatisiertes Bohnengemüse Rosmarienkartoffeln	28
NEUSEELÄNDISCHE LAMMSTELZE aus dem Ofen Rosmarinjus tomatisiertes Bohnengemüse Rosmarienkartoffeln	23
SCHNITZEL „Wiener Art“ Kartoffeln Zitronen-Buttersoße Gurkensalat	18
WIENER KALBSSCHNITZEL Kartoffeln Zitronen- Buttersoße Gurkensalat	26

WILD

REHRÜCKEN für 2 Personen Pfifferlinge Wacholdersoße Preiselbeeren Birne Kartoffelragout	pro Person	39
--	------------	----

BERLINER KLASSIKER

MILCHKALBSLEBER Schmorzwiebeln gegrillte Apfelringe Kartoffelstampf	22
RINDERROULADE „Hausfrauen Art“ Rotkohl Kartoffeln	21
BLUTWURST "Berliner Blutwurstmanufaktur" gebraten Rotweinschalotten Kartoffelstampf Apfelkompott	19

VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit Schwenksalat
Grilltomate | Kartoffelragout & Sc. Bernaise serviert.

FREILAND-MAISPOULARDENBRUST 200g	22
SCHWEINERÜCKENSTEAK 200g	19
WEIDELAMMRÜCKEN 200g	29
RINDERFILET 150g	27
RINDERFILET 200g	31
1 HUMMER (600g)	45
1/2 HUMMER	24

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN	pro Person	46
Doppeltes Rinderfiletsteak 600g am Tisch tranchiert Zubereitungszeit 40 Minuten Die Garstufe „durch“ ist aus Qualitätsgründen nicht möglich.		

FANGFRISCH

Serviert mit Kartoffeln & Gerahmten Blattspinat

ZANDERFILET auf der Haut gebraten	23
DORADE „Royal“ vom Grill für Sie filetiert	24
NORDSEE STEINBUTT FILET	36
LACHSFILET auf der Haut gegrillt	24
FISCHTELLER dreierlei Filet vom Grill Garnele	25

KUTTERSCHOLLE mit Speck Kartoffeln Gurkensalat	22
„AAL GRÜN“ Aal in cremiger Dillsoße Kartoffeln Gurkensalat	36

VON DONNERSTAG BIS SONNTAG

Unsere frisch gekochte Bouillabaisse	15	
Safran Pernod Jakobsmuschel Garnele Edelfische	für 2 Personen	19

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
PANNA COTTA Mango	8
SCHOKOLADENSOUFFLEE weißer Schokoladenkern	8
HEISSE HEIDELBEERE Vanilleeis	8
EISCREME SORBET je Kugel	4
Vanille	
Pistazie	
Sorbet von belgischer Schokolade	
Butterscotch - Ingwer - Limone - geröstete Ananas	
Mango Sorbet	
Rosa Grapefruit Sorbet	
Cassis-Sorbet	

SPEISEKARTE

LIEBE GÄSTE

Das gesamte Team des Hauses Sanssouci heißt Sie herzlich willkommen. Unsere Speisekarte bietet Ihnen tagesaktuelle frische kulinarische Klassik, Mediterrane & Regionale Küche. Interpretiert von unserem Küchenchef Daniel Wille & seinem Team.

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

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

RESTAURANTÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr

Küche ab 12.30 Uhr

Mittwoch/Donnerstag/Sonntag bis 20.30 Uhr Küche

Freitag & Samstag bis 21.00 Uhr Küche

Gerne öffnen wir in Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten

APERITIFS

Sekt „Hausmarke“ Bernhard Massard	10cl 6.00	Holler Schampus Holunderblüte-Zitrone- Minze-Sekt	10cl 6.80
Edition Haus Sanssouci Winzersekt Nahe, Anette Closheim	7.20	Lillet „Wild Berry“ Lillit-Schweppes	7.80
Prosecco Spumante Brut	6.50	Kir Royal Creme de Cassis-Sekt	7.00

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

<i>Pfifferlingssuppe</i>	<i>9</i>
<i>Pfifferlings Bruscetta</i>	<i>8</i>
<i>Ender Rauchmatjesfilet Meerrettichsoße Grüne Bohnen / Kartoffeln</i>	<i>18</i>
<i>Ossobuco in Tomaten- Kaperensoße / Kartoffelstampf</i>	<i>21</i>
<i>Surf & Turf Burger 225g von Irischen Entrecote & Scampi / Spinat / Parmesan / Mehrkornbrot</i>	<i>24</i>
<i>Wildschweinbäckchen in Cassissoße / Rotkohl Kartoffelstampf</i>	<i>23</i>
<i>Thunfischfilet vom Grill / Ratatouille Gemüse</i>	<i>28</i>
<i>Lachsfilet vom Grill / Curry-Kokosrahm / Basmatireis</i>	<i>26</i>
<i>Seezunge vom Grill / Kartoffel- Spinatragout / Dips</i>	<i>45</i>
<i>Kokossorbet auf Ananascarpaccio</i>	<i>8</i>

SALATE

CÄSAR SALAT I GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Romana Salat I Parmesanflocken I Cremiges Dressing I Kräutercroûtons	14
GOURMETSALAT Junge Blattsalate I Mango I Garnelen I geröstete Nüsse gegrillte Hähnchenbrust I Preiselbeerendressing	19
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST I Junge Blattsalate I Preiselbeeren Vinaigrette	16

TÄGLICH FRISCHE PFIFFERLINGE

PFIFFERLINGE mit Speck & Zwiebeln Kartoffel Püree oder Pfifferlinge a 'la Creme mit Kartoffeln dazu empfehlen wir:	17
RÜHREIER von 3 frischen Landeiern	5
ZANDERFILET	10
LACHSFILET	10
SCHNITZEL „Wiener Art“	10
WIENER KALBSSCHNITZEL	16
RINDERFILET MEDAILLONS	19
STEINBUTTFILET	20

100% VEGAN

KAROTTEN- PAPAYASUPPE Kokos I Ingwer I geröstete Cashewkerne	9
„HÄHNCHEN GESCHNEZELTES“ I Kokos Currysoße I Rapsblüte I Basmatireis	19

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPIRELLIS mit Tomatensoße	6
SCHNITZEL mit Pommes Frites oder Kartoffelpüree & Gemüse	8