

## 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

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

## VORSPEISEN | SUPPEN

MARINIERTE OLIVEN	2
BROT, PESTO & CREME	3
<hr/>	
STRAUCHTOMATENSUPPE   Basilikum-Pinienkernpesto	8
KAROTTEN- PAPAYASUPPE   Kokos   Ingwer <i>Vegan</i>	9
GURKENSALAT   Dillschmand	6
FRISCHE SALATE vom Markt   Balsamico Dressing	7
CÄSAR SALAT Romana Salat   Parmesanflocken   Cremiges Dressing   Kräutercroûtons	9
EISMEERGARNELEN Avocado   Yuzu Mayo   Romanasalat	12
HUMMERMEDAILLIONS ½ 600g Hummer   Romanasalat   Mango   Safranjoghurt	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
FISCHSUPPE Edelfisch   Garnele   Safran   Pernod	13
VITELLO TONATO Rosa Milchkalbskeule   Thunfisch-Tomatenrahm Gebackene Kapernfrucht   Ackersalat	15
CARPACCIO: Wagyu Rind   gehobelter Parmesan   Rucola	18
CARPACCIO: Bio Rote Bete   bunte Salate   Meerrettichhobel   geröstete Pinienkerne <i>Vegan</i>	9
BÜFFELMOZZARELLA   Strauchtomate   Basilikum- Pinienkernpesto   Rucola	13
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN   Honigmelone   rosa Pfeffer	13
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE   Thymian   Honig   Blattsalate	9

## SALATE

GROSSER SALAT der Saison   Balsamico Dressing	12
CÄSAR SALAT   GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Romana Salat   Parmesanflocken   Cremiges Dressing   Kräutercroûtons	14
GOURMETSALAT Junge Blattsalate   Honigmelone   Garnelen   Avocado gegrillte Hähnchenbrust   Preiselbeerendressing	19
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST   Junge Blattsalate   Preiselbeeren Vinaigrette	15

## TÄGLICH FRISCHER SPARGEL

SPARGELCREMESUPPE   Spargeltranchen	10
SPARGEL   KARTOFFELN „NEUE ERNTE“   BUTTER ODER SC. HOLLANDAISE dazu empfehlen wir:	17
LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN	7
ZANDERFILET	10
LACHSFILET	10
STEINBUTTFILET	18
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „Wiener Art“	10
WIENER KALBSSCHNITZEL	16
150g FILETSTEAK	19

## 100% VEGAN

KAROTTEN- PAPAYASUPPE   Kokos   Ingwer	9
„HÄHNCHEN GESCHNEZELTES“   Kokos Currysoße   Rapsblüte   Gemüse CousCous	19
EDEL GOULASCH   Saisonpilze   Süßkartoffelgnocchi	19
PFLANZEN BURGER   Kürbiskernbrot   Cheddar   Rucola   Gemüse-Hanf Pommes	17
DESSERT: Schokoladenküchlein   Mangosorbet	9

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

## GEFLÜGEL

FREILAND-MAISPOULARDENBRUST I Ratatouille I Frühlingsröllchen von Heidekartoffeln	21
HÄHNCHENBRUSTFILET I Kokos Currysoße I Rapsblüte I Basmatireis	19
KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE „Brust & Keule“ I Apfelrotkraut I Kartoffelklöße	20
ENTENBRUST rosa gebraten I Ratatouille I Frühlingsröllchen von Heidekartoffeln	24

ENTENMENÜ IN DREI GÄNGEN	34
Französische Entenleber I Junge Blattsalate I Preiselbeeren Vinaigrette	
Sorbet	
Entenbrust rosa gebraten I Ratatouille I Frühlingsröllchen von Heidekartoffeln	

## RIND I KALB I SCHWEIN & LAMM

RINDERFILET 150G & RIESENGARNELEN	28
Spinat gratiniert I Ratatouille I Kartoffelstampf	
RINDERFILET MEDAILLONS	26
Balsamicosoße I Ratatouille I Frühlingsröllchen von Heidekartoffeln	
BLACK ANGUS BURGER 200g I Vollkornbrot	17
Romanasalat I Gurke I Tomate I Cheddar I Bacon I BBQ Soße I geröstete Zwiebeln	
WEIDELAMMRÜCKENFILET in Kräuter- Kürbiskern Senfkruste I Rosmarinjus	28
grüne Bohnen I Chili I geschmorte Kirschtomaten I Süßkartoffelstampf	
NEUSEELÄNDISCHE LAMMSTELZE aus dem Ofen I Rosmarinjus	23
grüne Bohnen I Chili I geschmorte Kirschtomaten I Süßkartoffelstampf	
SCHNITZEL „Wiener Art“ I lauwarmer Kartoffel- Spargelsalat	18
WIENER KALBSSCHNITZEL I lauwarmer Kartoffel- Spargelsalat	26
SAUERBRATEN vom Black Angus I Apfelrotkraut I Kartoffelklöße	23

## VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit Schwenksalat  
Ofen- Kirschtomaten | 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	33
LACHSFILET auf der Haut gegrillt	24
FISCHTELLER   dreierlei Filet vom Grill   Garnele	25
FANG DES TAGES   nach Marktangebot	Tagespreis

VON DONNERSTAG BIS SONNTAG	
Unsere frisch gekochte Bouillabaisse	15
Safran   Pernod   Jakobsmuschel   Garnele   Edelfische	für 2 Personen 19

## WILD

CARPACCIO: Hirsch   Steinpilz Öl   Junge Blattsalate   Preiselbeeren Vinaigrette	17
EDELGOULASCH VOM HIRSCH   Pfifferlingsrahm   Frühlingsröllchen von Heidekartoffeln	23
HIRSCHKALBSRÜCKEN rosa gebraten Gin-Pfeffersoße   frisches Marktgemüse   Süßkartoffelgnocchi	29

REHRÜCKEN FÜR 2 PERSONEN	pro Person	39
Gin-Pfeffersoße   frisches Marktgemüse   Süßkartoffelgnocchi Preiselbeeren Birne		

## BERLINER KLASSIKER

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

## DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
SCHMARRN VON OMAS ZUCKERKUCHEN   Heidelbeersoße	8
SCHOKOLADENSOUFFLEE   weißer Schokoladenkern	8
EISCREME   SORBET je Kugel Madagaskar Vanille Schokolade   Haferkeks   Pecan Nuss   Toffee Butterscotch   Ingwer   Limone   geröstete Ananas Mango Sorbet Rosa Grapefruit Sorbet	4

## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS