

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

VORSPEISEN | SUPPEN

STRAUCHTOMATENSUPPE Basilikum-Pinienkernpesto	8
FISCHSUPPE Edelfisch Garnele Safran Pernod	15
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
HUMMERSALAT 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
CARPACCIO: Simmentaler Rind gehobelter Parmesan Rucola	18
CARPACCIO: Bio Rote Bete bunte Salate Meerrettichhobel geröstete Pinienkerne <i>Vegan</i>	9
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Thymian Honig Blattsalate	9

SALATE

CÄSAR SALAT GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST Romana Salat Parmesanflocken Cremiges Dressing Kräutercroûtons	14
GOURMETSALAT Junge Blattsalate Mango Garnelen geröstete Nüsse gegrillte Hähnchenbrust Preiselbeerendressing	19

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 I dreierlei Filet vom Grill I Garnele	25

VON DONNERSTAG BIS SONNTAG

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

RIND I KALB I SCHWEIN & LAMM

BLACK ANGUS BURGER 200g Romanosalat I Tomate I Cheddar I Bacon I BBQ Soße I geröstete Zwiebeln	17
WEIDELAMMRÜCKENFILET in Kräuter- Kürbiskern Senfkruste I Rosmarinjus tomatisiertes Bohnengemüse I Rosmarienkartoffeln	28
SCHNITZEL „Wiener Art“ I Kartoffel- Gurkensalat oder Pommes Frites I Preiselbeeren	18
WIENER KALBSSCHNITZEL I Kartoffel- Gurkensalat oder Pommes Frites I Preiselbeeren	26

GEFLÜGEL I WILD

KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE „Brust & Keule“ I Apfelrotkraut I Kartoffelklöße	20
HIRSCHRAGOUT mit Waldpilzen I Süßkartoffelstampf I Preiselbeerbirne	24
JUNGHIRSCHRÜCKEN rosa gebraten I Steinpilzsoße I Kartoffelragout & Pastinake	28
SAUERBRATEN von der Hirschkeule mit Wintergebäckaromen Apfel- Rotkohl I Kartoffelklöße	26

REHRÜCKEN für 2 Personen	pro Person 39
Wachholderrahm I Saisonpilze I Kartoffel Birnenragout I Preiselbeeren	

VOM GRILL

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

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.		

BERLINER KLASSIKER

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
SCHOKOLADENSOUFFLEE weißer Schokoladenkern	8
HEISSE HEIDELBEERE Vanilleeis	8
EISCREME SORBET je Kugel	4
Vanille Pistazie	
Sorbet von belgischer Schokolade Mango Sorbet Rosa Grapefruit Sorbet	
Cassis-Sorbet	

TÄGLICH FRISCHER GÄNSEBRATEN

GOURMETGANS für 4 Personen (auf Vorbestellung)

Eine knusprige Gourmetgans (5000g) am Tisch tranchiert
hausgemachter Rot & Grünkohl | Bratapfel | Kartoffelklöße 134

Inklusive einer Flasche Merlot 144

GANS TO GO

GANS TO GO

Servierfertig können Sie Ihre gebratene Gourmetgans täglich frisch bestellen.

"GANS TO GO" (Kalt) 99
für die einfache Zubereitung zu Hause
inkl. kräftiger Soße und 16 Klöße
Sie haben zusätzlich die Möglichkeit Ihre Beilagen
individuell zusammenzustellen.

"GANS TO GO" (Kalt) 119
inklusive 800g Rot- & 600g Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße

"GANS TO GO" (Heiß) 129
servierfertige Gourmetgans frisch aus dem Ofen
komplett mit Rot & Grünkohl, Bratäpfel, Klöße und kräftiger Soße

HAUSGEMACHTES

zum Mitnehmen:

Rotkohl & Grünkohl – Bratäpfel
Kürbissuppe – Wildspezialitäten
Eisbein – Gänseschmalz u.v.m.

„Bio“ Freilandgänse auf Anfrage

Weitere Informationen auch unter www.haussanssouci.de

UNSERE GÄNSEMENÜS

Bitte wählen Sie Ihre VORSPEISE & Ihr DESSERT

Schmalz & Brot

Kräftige Gänsebrühe | Wurzelgemüse
oder
Gänse Bruschetta
oder
Hausgemachtes Gänseleber Parfait | Junge Blattsalate
Preiselbeeren Vinaigrette

Knuspriger Gänsebraten
Brust & Keule | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

Bratapfel aus dem Ofen | Vanilleeis
oder
Maracuja Eisparfait | Portweinpflaumen
oder
Creme Brûlée

pro Person 38.50

GANS ROYAL MENÜ
ab 4 Personen (auf Vorbestellung)

Schmalz & Brotkonfekt

Amuse Shooter: Gänseessenz | Glühweinaromen

Buchenholz geräucherte Gänsebrust
Junge Blattsalate | Preiselbeer Vinaigrette

Gänsebrustfilet | Birnen- Rotkohl | Süßkartoffelragout

Knuspriges von der Keule | Grünkohl | Kloß

Warme Bratapfel Tarte | Nuss Crumble | Cidre Sabayone

pro Person 53.50