

HAUS SANS SOUCI

Menü **2 GANG** 34

Menü **3 GANG** 39

Menü **4 GANG** 46

Frisch gebackene Brotauswahl
saisonale Aufstriche | Amuse
(Vegane Alternative möglich)

SÜSSKARTOFFELCRÈMESUPPE

gratinierte Jacobsmuschel | Kokosmilch
14

WARMER ZIEGENKÄSE

Rote Bete Carpaccio
Junge Blattsalate | Honig- Balsamico
12

CÄSAR SALAT

Romana | Parmesan | Cremiges Dres-
sing Kräutercroûtons
9

VEGAN

WILDKRÄUTERSALAT

Balsamico Vinaigrette | geschmolzene
Kirschtomaten | geröstete Cashewkerne
10

RISOTTO oder FETTUCCINE

mit Wintertrüffel | Parmesan
18

KALBSFILETMEDAILLION

in Steinpilz- Kräuterkruste | Estragon-
Buttersoße | Urkarotten | Gratinkartoffeln
29

SKREIRÜCKENFILET (Winterbabeljau)

oder ½ Hummerschwanz Thermidor
gerahmter Blattspinat | Tomaten-
Kapernbutter | Drillinge
32

REHRÜCKEN | tranchiert | Cassis-

Ginsoße | Wokbrokkoli | Gratinkartoffeln
34

VEGAN

TRANCHEN

von leicht geräuchertem Teriyaki Tofu
Auberginen Bulgur | "Sc. Bernaise"
23

FEINE PATISSERIE Auswahl

12

KÄSEAUSSWAHL

von deutschen Biohöfen
Feigenchutney | dunkle Trauben
12

HAUS SANS SOUCI

BOUILLABAISSE Safran | Pernod
Jakobsmuschel | Garnele | Edelfische
19

FANGFRISCH -
Serviert mit Kartoffeln
und Gerahmten Blattspinat

ZANDERFILET
auf der Haut gebraten
24

NORDSEE STEINBUTT FILET
38

LACHSFILET
auf der Haut gegrillt
24

CHATEAUBRIAND
für 2 Personen
Doppeltes Rinderfiletsteak 500g
am Tisch tranchiert
Grüne Bohnen Grilltomate
Gratinkartoffeln | Sc. Bernaise
Zubereitungszeit 40 Minuten
Die Garstufe „durch“ ist aus
Qualitätsgründen nicht möglich.
pro Person 46

MILCHKALBSLEBER
Schmorzwiebeln | gegrillte Apfelringe
Kartoffelstampf
22

RINDERROULADE „Hausfrauen Art“
Rotkohl | Kartoffeln
22

BERLINER BLUTWURST gebraten
Schmorzwiebeln | Kartoffelstampf
Apfelkompott
19

KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE
„Brust & Keule“ | Apfelrotkraut
Kartoffelklöße
24

WEIDELAMMRÜCKENFILET
in Kräuter- Kürbiskern Senfkruste
Rosmarinjus | grüne Bohnen
Gratinkartoffeln
32

WIENER KALBSSCHNITZEL
Marktgemüse | Butterkartoffeln
25

RINDERFILETSTEAK
Sc. Bernaise | Grüne Bohnen
Gratinkartoffeln
150 g 28
200 g 34

HAUS SANS SOUCI

HUMMERWOCHE IM MÄRZ

4 Gang Hummermenü

Hummercocktail Tomaten Cognac Dip
Mango

Handgemachte Fettuccine
Hummerrahmsoße | Rauke

1 Atlantik Hummer (500g) Gekocht,
gegrillt, oder gratiniert Blattspinat
Drillinge | Dips

Eiscreme von Ingwer –
geröstete Ananas
69

HUMMERCOCKTAIL

Tomaten Cognac Dip | Mango
21

HANDGEMACHTE FETTUCCINE

Hummerrahmsoße | Rauke
21

½ ATLANTIK HUMMER (250g)

klassisch gekocht, gegrillt, oder gratiniert
Blattspinat | Drillinge | Dips
28

1 ATLANTIK HUMMER (500g)

klassische gekocht, gegrillt, oder
gratiniert Blattspinat | Drillinge | Dips
49

EISCREME von Ingwer –
geröstete Ananas Kugel

6

WEINEMPFEHLUNG

VENETIEN 2020

Lugana DOC
„Oasi Mantellina“ – Allegrini
Ein besonderer Genuss
37

2019 BURGUND

Chablis 1er Cru
Montée de Tonnerre
Jean Durup
64