

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

<i>Lammfilet rosa gebraten Junger Blattsalat in leichter Senfrinaigrette</i>	<i>16</i>
<i>Kalbsfiletmedaillions in Kürbiskern- Kräuterkruste Steinpilz-Hollandaise / Brokkoli / Gratinkartoffeln</i>	<i>34</i>
<i>Rehrücken tranchiert / Cassis- Ginsowe Wokbrokkoli / Gratinkartoffeln</i>	<i>39</i>
<i>Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße Wurzelgemüse / Kartoffeln</i>	<i>24</i>
<i>Zarter Kalbsbraten in Rahmsowe Brokkoli / Kartoffelpüree</i>	<i>23</i>
<i>Doradenfilets vom Grill Spargel- Kartoffelragout</i>	<i>26</i>

VORSPEISEN | SUPPEN

STRAUCHTOMATENSUPPE Basilikum-Pinienkernpesto	8
KAROTTENSUPPE Kokos Ingwer Orange	9
FRISCHE SALATE vom Markt Balsamico Dressing	7
CAESAR SALAT Romana Salat Parmesanflocken Cremiges Dressing Kräutercroûtons	9
WILDKRÄUTERSALAT in Walnuss- Balsamicodressing Rote Bete	10
HUMMERSALAT ½ Hummer Mango Tomaten-Cognac-Dip	21
CARPACCIO: Schottischer Lachs oder Thunfisch Zitrone Rauke	15
3 x GROSSGARNELE 3 Stück Riesengarnelen vom Grill Zitronen Aioli	11
WARMER ZIEGENKÄSE Rote Bete Carpaccio Junge Blattsalate Honig- Balsamico	12

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
SCHOKOLADENSOUFFLEE weißer Schokoladenkern	9
HEISSE HEIDELBEERE Vanilleeis	9
PANNA COTTA HIMBEERE	8
MOUSSE AU CHOCOLAT Vanillerahm	8
SORBET je Kugel Mango Sorbet Cassis-Sorbet	4

KLASSIKER

BOUILLABAISSE Safran Pernod Jakobsmuschel Garnele Edelfische	19
FANGFRISCH - Serviert mit Kartoffeln und gerahmten Blattspinat	
ZANDERFILET auf der Haut gebraten	24
NORDSEE STEINBUTTFILET	38
LACHSFILET auf der Haut gegrillt	24
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
SCHNITZEL „Wiener Art“ Marktgemüse Kartoffelstampf	18
RINDERFILETSTEAK Sc. Bernaise grüne Bohnen Gratinkartoffeln	
150 g	28
200 g	34
CHATEAUBRIAND für 2 Personen	pro Person 46
Doppeltes Rinderfiletsteak 500g am Tisch tranchiert grüne Bohnen Grilltomate Gratinkartoffeln Sc. Bernaise Zubereitungszeit 40 Minuten. Die Garstufe „durch“ ist aus Qualitätsgründen nicht möglich.	

TÄGLICH FRISCHER STANGENSPARGEL

SPARGELCREMESUPPE Spargeltranchen	10
„PANZANELLA“ Italienischer Brotsalat Spargel Strauchtomate Gartengurke	14
SPARGEL & FLUSSKREBS marinierte Spargeltranchen Flusskrebsschwänze Blattsalate Tomaten- Basilikumdressing	19
SPARGEL KARTOFFELN „NEUE ERNTE“ BUTTER ODER SC. HOLLANDAISE dazu empfehlen wir:	19
Luftgetrockneter Landschinken	7
Zanderfilet	11
Lachsfilet	11
Steinbuttfilet	21
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“	9
Wiener Kalbsschnitzel	15
150g Filetsteak	18

WEINEMPFEHLUNG

2021
Nahe
EDITION Haus Sanssouci
Grauburgunder trocken
by Anette Closheim
0.1 4.50
FI 31.50

2021
Nahe
EDITION Haus Sanssouci
Rose
by Anette Closheim
0.1 4.50
FI 31.50