

## VORSPEISEN | SUPPEN

KAROTTENSUPPE   Kokos   Ingwer   Orange	9
FRISCHE SALATE vom Markt Balsamico Dressing	7
CAESAR SALAT Romana Salat   Parmesanflocken   Cremiges Dressing   Kräutercroûtons	9
HUMMERSALAT ½ Hummer   Mango   Tomaten-Cognac-Dip	24
CARPACCIO: Schottischer Lachs   Zitrone   Rauke	15
GROSSGARNELEN 3 Stück Riesengarnelen vom Grill   Zitronen Aioli	11
WARMER ZIEGENKÄSE Junge Blattsalate   Honig- Balsamico	12
LAMMFILET rosa gebraten Frühlingssalat in leichter Dijon Senfvinaigrette	16
CARPACCIO von der Rinderlende   Spargelvinaigrette   Kräutersalat	16

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

## KLASSIKER

<b>FANGFRISCH</b> - Serviert mit Kartoffeln und gerahmten Blattspinat	
<b>ZANDERFILET</b> auf der Haut gebraten	24
<b>NORDSEE STEINBUTTFILET</b>	38
<b>LACHSFILET</b> auf der Haut gegrillt	24
<b>RINDERROULADE</b> „Hausfrauen Art“ I Rotkohl I Kartoffeln	22
<b>KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE</b> „Brust & Keule“ I Apfelrotkraut I Kartoffelklöße	24
<b>RINDERFILETSTEAK</b> I Sc. Bernaise I grüne Bohnen I Gratinkartoffeln	
150 g	28
200 g	34
<b>CHATEAUBRIAND</b> für 2 Personen	pro Person 46
Doppeltes Rinderfiletsteak 500g am Tisch tranchiert	
grüne Bohnen I Grilltomate I Gratinkartoffeln I Sc. Bernaise	
Zubereitungszeit 40 Minuten.	
Die Garstufe „durch“ ist aus Qualitätsgründen nicht möglich.	
<b>MAISPOURLADENBRUST</b> auf Zitronen- Pfeffersoße I Brokkoli I Kartoffelgratin	21
<b>LAMMRÜCKENFILET</b> rosa gebraten im Kräutermantel I Grüne Bohnen I Kartoffelgratin	34
<b>LAMMSTELZE</b> aus dem Ofen I Grüne Bohnen I Kartoffelgratin	24
<b>HIRSCHRÜCKEN</b> auf Steinpilzsoße I Frühlingsrolle von Spargel & Kartoffel	34
<b>GEGRILLTE &amp; FILETIERTE DORADE ROYAL</b> I gerahmter Blattspinat I Dillkartoffeln	25

## TÄGLICH FRISCHER STANGENSPARGEL

<b>SPARGELCREMESUPPE</b>   Spargeltranchen	10
<b>„PANZANELLA“</b> Italienischer Brotsalat Spargel   Strauchtomate   Gartengurke	14
<b>SPARGEL &amp; FLUSSKREBS</b> marinierte Spargeltranchen   Flusskrebsschwänze Blattsalate   Tomaten- Basilikumdressing	19
<b>SPARGEL   KARTOFFELN „NEUE ERNTE“   BUTTER ODER SC. HOLLANDAISE</b> dazu empfehlen wir:	17
Luftgetrockneter Landschinken	7
Zanderfilet	11
Lachsfilet	11
Steinbuttfilet	21
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“	9
Wiener Kalbsschnitzel	15
150g Filetsteak	18

## OSTERN

### 3 GANG OSTERMENÜ

Spargelrahmsuppe  
Jacobsmuschel im Zuccinimantel

Lammrückenfilet rosa gebraten in Kräutersenfkruste  
grüne Bohnen | Kartoffel-Rosmarin-Gratin

Holunderblüteneisparfait | Mangoragout | Baiserstreusel

49

### WEINEMPFEHLUNG

2021  
Nahe  
**EDITION Haus Sanssouci**  
**Grauburgunder trocken**  
Bottled by Anette Closheim  
0.1 4.50  
Fl 31.50

2019  
Apulien  
**Primitivo Merlot trocken**  
**Feudi di San Marzano**  
0.1 4.50  
Fl 31.50

## DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
SCHOKOLADENSOUFFLEE   weißer Schokoladenkern	9
HEISSE HEIDELBEERE   Vanilleeis Parfait	9
PANNA COTTA   HIMBEERE	8
MOUSSE AU CHOCOLAT   Vanillerahm	8
SORBET je Kugel	4
Mango Sorbet	
Cassis-Sorbet	
HOLUNDERBLÜTENEISPARFAIT   Mangoragout   Baiserstreusel	12
SCHOKOLADEN-HASELNUSS-TARTELETTE   Himbeersorbet   Pistazien-Crumble	12