

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
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL mit gerahmten Blattspinat gratiniert	9

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPIRELLIS mit Tomatensoße	6
SCHNITZEL Kartoffelpüree & Gemüse	8
VANILLEEIS-TÖRTCHEN mit Smarties und einer kleinen Überraschung	6

TÄGLICH FRISCHER FISCH

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 gebraten	24
GEGRILLTE & FILETIERTE DORADE ROYAL	26

FRISCHE KUTTERSCHOLLE vom Grill
krosser Speck | Kartoffeln | Gurkensalat
24

KLASSIKER

MILCHKALBSLEBER Schmorzwiebeln gegrillte Apfelringe Kartoffelstampf	22
RINDERROULADE „HAUSFRAUEN ART“ Rotkohl Kartoffeln	22
BERLINER BLUTWURST Schmorzwiebeln Kartoffelstampf Apfelkompott	19
KNUSPRIGE JUNGE BAUERNENTE „BRUST & KEULE“ Apfelrotkraut Kartoffelklöße	24
WEIDELAMMRÜCKENFILET IN KRÄUTER- KÜRBISKERN SENFKRUSTE Rosmarinjus grüne Bohnen	32
WIENER KALBSSCHNITZEL Gurkensalat Butterkartoffeln	25
SCHNITZEL „WIENER ART“ Gurkensalat Butterkartoffeln	18

TÄGLICH FRISCHER STANGENSPARGEL

SPARGELCREMESUPPE Spargeltranchen	10
CARPACCIO von der Rinderlende Spargelvinaigrette Junge Blattsalate	16
BANDNUDELN mit Spargeltranchen Parmesan & Rucola	<i>als Vorspeise</i> 12 21
SPARGEL KARTOFFELN „NEUE ERNTE“ BUTTER ODER SC. HOLLANDAISE dazu empfehlen wir:	17
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

VOM GRILL

CHATEAUBRIAND für 2 Personen pro Person 49
Doppeltes Rinderfiletsteak 500g am Tisch tranchiert
grüne Bohnen | Grilltomate | Sc. Bernaise
Zubereitungszeit 40 Minuten.
Die Garstufe „durch“ ist aus Qualitätsgründen nicht möglich.

RINDERFILETSTEAK | Sc. Bernaise | grüne Bohnen
150 g 28
200 g 34

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE 8

HEISSE HEIDELBEERE 9
Vanilleeis Parfait

SORBET je Kugel 4
Mango Sorbet
Cassis-Sorbet
Kokos-Sorbet

EISCREME Vanille 4

SCHOKOLADENSOUFFLEE 9
weißer Schokoladenkern

FRISCHE ERDBEEREN 12
Vanilleeis | Schlagsahne

PATESSERIE TÖRTCHEN 12
Klassische & saisonale Köstlichkeiten