

## VORSPEISEN | SUPPEN

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

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

## TÄGLICH FRISCHER FISCH

<b>BOUILLABAISSE</b> Safran   Pernod   Jakobsmuschel   Garnele   Edelfische	19
<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 gebraten	24
<b>GEGRILLTE &amp; FILETIERTE DORADE ROYAL</b>	26

**FRISCHE KUTTERSCHOLLE** vom Grill  
krosser Speck | Kartoffeln | Gurkensalat  
24

## KLASSIKER

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

## TÄGLICH FRISCHE PFIFFERLINGE

<b>CARPACCIO</b> von der Rinderlende Pffifferlingesvinaigrette   Junge Blattsalate		16
<b>BANDNUDELN</b> mit Pffifferlingen   Parmesan & Rucola	<i>als Vorspeise</i>	15 23
<b>PFIFFERLINGE</b> a 'la Crème   Kartoffeln	<i>als Vorspeise</i>	15 23
<b>GEBRATENE PFIFFERLINGE</b> Junge Blattsalate   Schnittlauchvinaigrette		12
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b>   gebratene Pffifferlinge   Kartoffelstampf		32
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b>   gebratene Pffifferlinge   Kartoffelstampf		26
<b>SCHNITTLAUCHRÜHREI</b> von 3 Landeiern   gebratene Pffifferlinge   Kartoffelstampf		23
<b>ZANDERFILET</b> auf der Haut gebraten   gebratene Pffifferlinge   Kartoffelstampf		28
<b>MILCHKALBSLEBER</b>   Bandnudeln   gerahmte Pffifferlinge		26
<b>NORDSEE STEINBUTTFILET</b>   Pffifferlingsbutter   Blattspinat   Kartoffelstampf		38

## 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

<b>CHATEAUBRIAND</b> für 2 Personen Doppeltes Rinderfiletsteak 500g am Tisch tranchiert grüne Bohnen   Grilltomate   Sc. Bernaise Zubereitungszeit 40 Minuten. Die Garstufe „durch“ ist aus Qualitätsgründen nicht möglich.	pro Person	49
<b>RINDERFILETSTEAK</b>   Sc. Bernaise   grüne Bohnen		
150 g		28
200 g		34

## DESSERT

<b>CRÉME BRÛLÉE</b>	8
<b>HEISSE HEIDELBEERE</b> Vanilleeis Parfait	9
<b>SORBET</b> je Kugel Mango Sorbet Cassis-Sorbet Kokos-Sorbet	4
<b>EISCREME</b> Vanille	4
<b>SCHOKOLADENSOUFFLEE</b> weißer Schokoladenkern	9
<b>PÂTISSERIE TÖRTCHEN</b> Klassische & saisonale Köstlichkeiten	12

### VIER JAHRESZEITEN

2012

Weisenheimer Mandelgarten

### ORTEGA BEERENAUSLESE

Deutscher Prädikatswein 0.1 4.50

Fl 31.50