

SPEISEKARTE

LIEBE GÄSTE

Das gesamte Team des Hauses Sanssouci heißt Sie herzlich willkommen. Unsere Speisekarte bietet Ihnen tagesaktuelle frische kulinarische Klassik, Mediterrane & Regionale Küche. Interpretiert von unserem Küchenchef Daniel Wille & seinem Team.

Ein Vielfältiges Fischangebot, Fleischspezialitäten von deutschen Höfen, sowie Suppen und marktfrische Salate bieten etwas für jeden Geschmack.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Für den passenden Wein zu Ihren Gerichten sorgt Chef de Service Michael Thiemann.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind. Gastgeber Thomas Brockmann

RESTAURANTÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr

Küche ab 12.30 Uhr

Mittwoch/Donnerstag/Sonntag bis 20.30 Uhr Küche

Freitag & Samstag bis 21.00 Uhr Küche

Gerne öffnen wir in Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten

APERITIFS

Sekt „Hausmarke“ Bernhard Massard	10cl 6.00	Holler Schampus Holunderblüte-Zitrone- Minze-Sekt	10cl 6.80
Edition Haus Sanssouci Winzersekt Nahe, Anette Closheim	7.50	Lillet „Wild Berry“ Lillit-Schweppes	7.80
Prosecco Spumante Brut	7.00	Kir Royal Creme de Cassis-Sekt	7.00

SALATE | VORSPEISEN

CAESAR SALAT	9
Frischer Römersalat Parmesanhobel Croûtons cremiges Caesar Dressing	
WARMER ZIEGENKÄSE junge Salate in Balsam marinierte Bete	12
STRAUCHTOMATENSUPPE Basilikum Pesto	8
VEGAN 	
KÜRBISSUPPE vom Hokkaido Kokos steirisches Öl geröstete Kerne	10
VEGAN 	
GEGRILLTE RIESENGARNELEN Zitronen Aioli junge Salate in Balsam	11
LACHS CARPACCIO junge Salate Limetten Dressing	16

KINDER

SPIRELLIS Tomatensoße Parmesan	6
WIENER SCHNITZEL Kartoffelpüree junges Gemüse	8

KLASSIKER

BERLINER BLUTWURST Schmorzwiebeln Kartoffelstampf Apfelkompott	19
RINDERROULADE „HAUSFRAUEN ART“ Apfelrotkohl Kartoffeln	22
WIENER KALBSSCHNITZEL Kartoffelstampf saisonales Gemüse	25
KNUSPRIGE BAUERNENTE Brust & Keule Apfelrotkohl Kartoffelklöße	26

VEGAN  als Veganes Gericht möglich

FANGFRISCH

LACHSFILET vom Grill gerahmter Blattspinat Kartoffeln VEGAN 	24
ZANDERFILET vom Grill gerahmter Blattspinat Kartoffeln	24
STEINBUTTFILET vom Grill gerahmter Blattspinat Kartoffeln	34

EMPFEHLUNGEN

WEIDELAMMRÜCKENFILET in Kräuter- Senfkruste saisonales Gemüse Kartoffelröllchen	32
EDELGULASCH aus der Hirschkeule Steinpilz Kartoffelklöße	25
BARBARIE ENTENBRUST rosa gebraten Granatapfel Soße saisonales Gemüse Kartoffelröllchen	26
WILDSCHWEINBRATEN in Cassis Soße Apfelrotkohl Kartoffelklöße	25
HIRSCHKALBSRÜCKEN rosa gebraten Pffifferlings Soße saisonales Gemüse Kartoffelröllchen	32

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE	8
SOUFFLÉ AU CHOCOLATE Walnusseis	11
PÂTISSERIE VARIATION Crème Brûlée Soufflé au Chocolate Walnusseis	14

VEGAN  als Veganes Gericht möglich

TÄGLICH FRISCHER GÄNSEBRATEN 11.11.–22.12.2023 und 27.12.–28.01.2024

GOURMETGANS für 4 Personen (auf Vorbestellung)

Eine knusprige Gourmetgans (5200g) am Tisch tranchiert hausgemachter Rot & Grünkohl Kartoffelklöße	156
Inklusive einer Flasche Merlot	169
KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN Brust & Keule Rotkohl Grünkohl Kartoffelklöße	39
4 Stück leckere Marzipan-Butter-Bratäpfel	10

GANS TO GO 11.11.2023–28.01.2024

GANS TO GO

Servierfertig können Sie Ihre gebratene Gourmetgans täglich frisch bestellen.

"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g für die einfache Zubereitung zu Hause inkl. 1l kräftiger Soße Sie haben zusätzlich die Möglichkeit Ihre Beilagen individuell zusammenzustellen.	132
"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße	146
"GANS TO GO" (Heiß) 5.200g servierfertige Gourmetgans frisch aus dem Ofen inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße <i>plus Pfand 20 € Thermobox</i>	156
4 Stück leckere Marzipan-Butter-Bratäpfel	10

HAUSGEMACHTES zum Mitnehmen:

Rotkohl und Grünkohl, Bratäpfel, Kürbissuppe, Wildspezialitäten,
Kartoffelsuppe, Gänseschmalz u.v.m.

„BIO“ Freilandgänse auf Anfrage

Weitere Informationen auch unter www.haussanssouci.de

UNSERE GÄNSEMENÜS

Bitte wählen Sie Ihre VORSPEISE & Ihr DESSERT

Schmalz & Brot

Kräftige Gänsebrühe | Wurzelgemüse
oder
Hausgemachtes Gänseleber Parfait | Junge Blattsalate
Preiselbeer Vinaigrette

Knuspriger Gänsebraten
Brust & Keule | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

Bratapfel aus dem Ofen | Vanilleeis
oder
Creme Brûlée

pro Person 55

GANS ROYAL MENÜ ab 4 Personen (auf Vorbestellung)

Schmalz & Brotkonfekt

Amuse Shooter: Gänseessenz | Glühweinaromen

Buchenholz geräucherte Gänsebrust
Junge Blattsalate | Preiselbeer Vinaigrette

Gänsebrustfilet | Birnen- Rotkohl | Süßkartoffelragout

Knuspriges von der Keule | Grünkohl | Kloß

Birnen Crumble | Vanilleeis

pro Person 69