

# HAUS SANS SOUCI

## ■ VORSPEISEN € 18

Samtige Karottencrème  
frischer Ingwer | Kokosmilch | Koriander

Kalbsschwanzessenz  
Strudel vom geschmorten Kalbsschwanz  
Wurzelgemüse

Caesar's Römersalat gegrillt  
Garnelen | Limettenöl | Parmesan Croûtons  
Anchovis-Zitronen-Gel

Lachscarpaccio  
Hauchdünn geschnittener | gebeizter Lachs  
Zitronen-Olivenöl | Dill | Kapern | Rosa Pfeffer

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 35 | 2-Gänge-Menü € 30  
Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.

# HAUS SANS SOUCI

## ■ HAUPTGERICHTE € 28

Planted Steak (vegan)  
Saftiges Steak auf pflanzlicher Basis  
Estragon Jus | Gemüse vom Markt | Kartoffelstampf

Norwegischer Lachs  
Filet in Zitronen-Thymian Butter gebraten  
Kartoffel- Spinat Ragout

Samtige Karottencrème  
frischer Ingwer | Kokosmilch | Koriander

.....

Irishes Weidelamm  
Zarter Lammrücken unter einer Wiesenkräuter-Senf-Kruste  
buntes Marktgemüse & knuspriger Kartoffelstrudel

.....

Crème Brûlée  
Zartschmelzende Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste

Zarte Maishähnchenbrust  
Trauben-Portwein Jus  
cremiges Steinpilz-Risotto | buntes Gemüse vom Markt

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 35 | 2-Gänge-Menü € 30  
Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.

HAUS  
SANS  
SOUCI

■ DESSERT € 10

Crème brûlée  
Zartschmelzende Vanillecreme  
mit flambierter Zuckerkruste

Komposition Mango & Passionfruit  
geeistes Maracuja-Parfait  
luftige Mango-Mousse-Variation

Haselnuss Praliné  
Feines Haselnuss-Mousse  
karamellierte Pinienkerne

Belgische Schokolade  
Intensive Schokolade trifft  
auf die sanfte Süße der Tonkabohne

Sorbet: Cassis

6

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 35 | 2-Gänge-Menü € 30  
Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.