

HAUS SANS SOUCI

■ VORSPEISEN

Strauchtomatensuppe | Basilikumpesto

10

Saisonale Blattsalate

Kräuter Croutons | Vinaigrette | geröstete Saaten

12

Gegrillte Riesengarnelen

Zitronen Aioli | saisonale Blattsalate | leichtes Orangendressing

16

■ PASTA

Gefüllte Nudeltaschen | Aubergine | Tomate | Parmesan

Schwenk Salat | Balsamico

22

Pasta Risotto | Spargel | Schwenk Salat | Balsamico

22

Unser Lunch-Angebot:

Mittwoch bis Samstag ein saisonal inspiriertes 2-Gang-Menü für 25 €.

HAUS SANS SOUCI

■ FANGFRISCH

Nordsee Steinbutt Filet
gerahmter Blattspinat
Kartoffeln
38

Kanadischer Zander vom Grill
gerahmter Blattspinat
Kartoffeln
28

Norwegisches Lachsfilet vom Grill
gerahmter Blattspinat
Kartoffeln
28

Unser Lunch-Angebot:
Mittwoch bis Samstag ein saisonal inspiriertes 2-Gang-Menü für 25 €.

HAUS SANS SOUCI

■ KLASSIKER



Berliner Blutwurst vom Blutwurstritter
Schmorzwiebeln | Kartoffelstampf | Apfelkompott
21

Hausgemachte Rinderroulade
hausgemachter Apfelrotkohl | Kartoffeln
24

Wiener Schnitzel | Preiselbeeren
Schwenksalat | Kartoffelpüree
32

Knusprige Bauernente (Brust & Keule)
hausgemachter Apfelrotkohl | Klöße
28

Unser Lunch-Angebot:
Mittwoch bis Samstag ein saisonal inspiriertes 2-Gang-Menü für 25 €.

HAUS
SANS
SOUCI

■ SPARGELSAISON

Spargelsuppe | Spargeltranchen

12

Blattsalate | Spargel | Tomaten-Basilikum-Vinaigrette

16

Lachscarpaccio

hauchdünn geschnittener gebeizter Lachs

Spargel-Kräuter-Vinaigrette

18

Frischer Stangenspargel | Kartoffeln Neue Ernte

Dazu wählen Sie bitte: Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | Brösel

22

Dazu wählbar:

Kräuter-Rührei

8

Italienischer Landschinken

8

Wiener Kalbsschnitzel

16

Lachsfilet vom Grill

16

Steinbuttfilet vom Grill

20

HAUS SANS SOUCI

■ EMPFEHLUNG

Scampi



Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit feinen Dips, Frühlingssalat und warmem Knoblauchbaguette. Die Garnelen werden in entspannter Abfolge gereicht, sodass Sie den Genuss in aller Ruhe erleben können. Nachschlag ist selbstverständlich vorgesehen – dezent, ohne Eile und stets mit dem Anspruch, Qualität -und Genuss in den Vordergrund zu stellen.

39
pro Person