

# HAUS SANS SOUCI

## ■ VORSPEISEN

Samtige Karotten-Petersilienwurzelcremé  
Carpaccio von Jakobsmuschel  
Ingwer | Kokosmilch  
16

Gebackener Camembert | Preiselbeergel  
Junge Blattsalate | Himbeerdressing  
14

Caesar`s Römersalat gegrillt  
Garnelen | Limettenöl  
Parmesan Croûtons | Anchoviscremé  
16

Lachscarpaccio  
Hauchdünn geschnittener gebeizter Lachs  
Zitronen-Olivenöl | Rosa Pfeffer  
16

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 39 | 2-Gänge-Menü € 35  
Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.

# HAUS SANS SOUCI

## ■ HAUPTGERICHTE 32 €

Kalbsbäckchen in Rotwein- Schalottensoße  
geröstete Pasta | Aubergine  
Grüne Bohne

Thunfisch gegrillt  
Confierte Tomaten | Avocado | Gurke  
Chili Mayonnaise

Samtige Karotten-Petersilienwurzelcremé  
Carpaccio von Jakobsmuschel | Ingwer | Kokosmilch  
.....

Irishes Weidelamm  
Zarter Lammrücken unter Wiesenkräuter- Senf- Kruste  
Gemüsevariation | Kartoffelstrudel  
.....

Crème Brûlée  
Zartschmelzende Vanillecreme mit flambierter Zuckerkruste

Zarte Perlhuhnbrust  
Trauben-Portwein Jus  
Cremiges Steinpilzrisotto | Buntes Gemüse vom Markt

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 39 | 2-Gänge-Menü € 35  
Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.

HAUS  
SANS  
SOUCI

■ DESSERT

Crème Brûlée

Zartschmelzende Vanillecremè  
mit flambierter Zuckerkruste

10

Komposition Mango & Passionfruit

Geeistes Maracuja-Eisparfait  
Mango-Mousse-Delice

12

Haselnuss Praliné

Feines Haselnuss-Mousse  
karamellierte Pinienkerne

14

Belgische Scokolade

Intensive Schokolade trifft  
auf die sanfte Süße der Tonkabohne

14

Unser exklusives 3-Gänge-Menü € 39 | 2-Gänge-Menü € 35

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen:

Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach Ihrem Geschmack.

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

Wiener Schnitzel | Preiselbeeren  
Schwenksalat | Kartoffelpüree

32

Knusprige Bauernente (Brust & Keule)  
hausgemachter Apfelrotkohl | Klöße

28

Scampi

39



Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit feinen Dips,  
Frühlingsalat 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.