

DA UNSERE SPEISEKARTE MEHRMALS WÖCHENTLICH WECHSELT, HABEN WIR FÜR SIE EINE KARTE MIT GERICHTEN, DIE WIR HÄUFIG ANBIETEN ALS BEISPIEL ZUSAMMENGESTELLT.

BITTE BETRACHTEN SIE DIESE ALS PREISINFORMATION. WENN SIE ETWAS VERMISSEN ODER EINEN SPEZIELLEN WUNSCH HABEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

VORSPEISEN

Mediterraner Antipastiteller mit Serranoschinken, Frischkäsepaprika Parmigiano Reggiano, gegrilltes Gemüse und Mozzarella	12,50
Bruschetta von Tomate und Basilikum	4,90
Sechs Irische Felsenaustern mit Zitrone und Schwarzbrot	14,50
Gambas mit sautierten Kirschtomaten und Baguette	10,90
Carpaccio – hauchdünnes Rinderfilet, Pesto und Salatbett	11,90
Ein halbes Dutzend Französische Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräutersauce im Pfännchen überbacken	7,50
Französische Fischsuppe mit Edelfisch und Krustentieren	7,80
Provenzalische Tomatensuppe	4,80
Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken	5,80
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Mandelkrokant und Steyrischem Kernöl	5,90

HAUPTGERICHTE

Unser Sassenhof – Burger mit 200g saftigem US – Rindfleisch gerösteten Zwiebeln, Gurke und Tomate, dazu Kartoffelwedges	13,50
Currywurst aus dem Ruhrpott mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites	8,50
Schnitzel vom Fläminger Landschwein in Champignonrahm mit Pommes Frites und Salat	14,80
Original Wiener Kalbsschnitzel aus der Butterpfanne mit Röstkartoffeln Salat und Preiselbeeren	18,50
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit buntem Gemüse und Kartoffelrösti	18,20
Saltimbocca vom Kalb mit Herbstgemüse und Rosmarinkartoffeln	18,50
Kalbsleber Berliner Art mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree Salat	19,50
Rumpsteak vom Argentinischen Weideochsen mit mediterrane Gemüse und Röstkartoffeln	24,50
Argentinisches Filetsteak mit Rosmarinkartoffeln und Salat	26,80
Langsam geschmorte Sauerbraten vom Hunsrücker Hirschkalb mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen	18,50
Filet vom Fläminger Landschwein im Pancetamantel mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,80
Langsam geschmorte Keule vom Texel-Lamm mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,50
Ragout vom Hunsrücker Hirschkalb mit Brokkoli und Kartoffelklößen	16,80

Gebratener Rücken vom Hunsrücker Hirschkalb mit Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree	27,50
Landhausteller Sassenhof mit verschiedenen Steaks vom Grill bunte Gemüse und Röstkartoffeln	18,50
Penne-Pasta Vegi mit Austernpilzen und Kirschtomaten	14,20
Salatteller mit Rinderfiletspitzen in Balsamicovinaigrette	14,00
Gebratene Mülheimer Blutwurst auf Kartoffel – Endivienstampf Röstzwiebeln und Rübenkraut	12,80
Atlantikteller mit verschiedenen Filets von Edelfischen und Gamba Meeresspargel, Zitronenbutter und Basmatireis	18,90
Filet vom Zander im Pancettamantel auf Kartoffel – Endivienstampf und sautierten Tomaten	21,-
Dorade Royal aus dem Mittelmeer mit Rosmarinkartoffeln und Salat	19,80
Loup de mer aus der Adria mit Rosmarinkartoffeln und Salat	20,50

Dessert

Tartufokugel mit Schokoladensauce und Früchten	6,80
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis und Saucenspiegel	6,80
Cassata al Pistacchio mit Zabaione und Früchten	7,20