



Herzlich willkommen
im Restaurant „Sandak“

Ich fing eine Diät an, hörte auf zu trinken
und zu essen und in vierzehn
Tagen verlor ich exakt zwei Wochen!

Joe E. Lewis

Ihre Familie Zander

Unser Team um Küchenchef Dave Schütz
und Gastgeber Carsten Arndt & Varun Dookheet
heißt Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt und viel Freude beim kulinarischen Genuss.

Aperitif-Empfehlung

Vermouth	5 cl
Martini extra dry, Italien	5,00 Euro
Noilly Prat, Frankreich	4,00 Euro
Prosecco, Sekt & Champagner	0,10 l
Prosecco (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger	6,00 Euro
Mille Bolle Spumante Brut Cantine Sacchetto	7,00 Euro
Éclats de Meulière Champagner Jeaunaux Robin	9,00 Euro
Aperitif Cocktails	
Ohio Champagner, Canadian Whiskey, Punte mes, Angustura	10,50 Euro
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	7,00 Euro

Schön, dass Sie bei uns sind!

Seeschlößchen á la carte

Unsere Prachtstücke

Wartezeit ca. 25 Minuten

Kabeljau & Schwertmuschel

Pochiertes Filet vom Kabeljau
mit einem sommerlichen Ragout aus Schwertmuscheln,
frischem Kräuteröl, geräucherter Butter
und luftig-cremiger Kartoffel
23,00 Euro

Für 2 Personen

Rinderkotelett & Gemüse

Côte de Beuf (ca. 900 g)
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und geschmortem & glasiertem Gemüse
pro Person 39,00 Euro

Käse & Trüffelhonig

Auswahl feinsten Käsesorten von ausgesuchten Affineuren
mit Nüssen, Trauben und Trüffelhonig,
dazu reichen wir Ihnen frisches Früchtebrot
und passend zum Käse einen ausgereiften Süßwein 0,1 l
25,00 Euro

Weinempfehlung

Weißwein

2020	Riesling		
	Weingut Wagner	0,20 l	8,50 Euro
	Rheinhessen	0,75 l	28,00 Euro

Roséwein

2020	Prachtmädchen		
	Weingut Wagner	0,20 l	8,00 Euro
	Rheinhessen	0,75 l	26,00 Euro

Rotwein

2018	Spätburgunder		
	Weingut Wagner	0,20 l	8,50 Euro
	Rheinhessen	0,75 l	28,00 Euro

2017	Shiraz-Merlot		
	Weingut Wagner	0,20 l	9,00 Euro
	Rheinhessen	0,75 l	30,00 Euro



Liebe Gäste,

unsere Speisen werden von unserem Küchenteam frisch für Sie zubereitet, daher sind kleinere und manchmal auch größere Wartezeiten unvermeidbar.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Gestalten Sie das Speisen zu einem kleinen kulinarischen Erlebnis ohne das Dogma der Hektik unserer Zeit!

Das Restaurant „Sandak“ bietet Ihnen eine exzellente Balance zwischen der deutsch-französischen Küche und regionalen Gerichten.

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst!
La Rouchefoucauld

Ihr Seeschlößchen-Team & Familie Zander

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und alle Zusatzstoffe enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.