



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)	6,00 Euro
Manufaktur Jörg Geiger	
Mille Bolle Spumante Brut	7,00 Euro
Cantine Sacchetto	
Éclats de Meulière Champagner	9,00 Euro
Jeaux Robin	
Aperitif Cocktails	
Ohio	10,50 Euro
Champagner, Canadian Whiskey, Punte mes, Angustura	
Aperol Spritz	7,00 Euro
Aperol, Prosecco, Orange	

Schön, dass Sie bei uns sind!

Halbpension-3-Gang-Menü
Salon & Wintergarten
Täglich wechselnd!

Carpaccio

Rinder-Carpaccio mit Steinpilzcreme

Rucola & Croûtons

14,00 Euro



Linsen & Koriander

Zwischengang

Linsen-Chili mit Koriander und Falafel

klein 12,00 / groß 16,00 Euro



Zanderfilet & Artischocken

Gebratenes Zanderfilet

mit Artischocken-Herzen und Kartoffelschaum

klein 18,00/ groß 23,00 Euro



Tiramisu & Eis

Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffeeis

8,00 Euro

Halbpension 3-Gang-Menü ohne Zwischengang 35,00 Euro

4-Gang-Menü mit Zwischengang klein 52,00 Euro

Aufpreis 4-Gang-Menü für HP-Gäste 12,00 Euro

Gerne können Sie aus unseren Menüs à la carte wählen oder sich Ihr eigenes, persönliches Menü zusammenstellen. Hierbei sind wir Ihnen gern behilflich.

Fine-Dining-Menü Esszimmer

Tomate & Parmesan

Tomatensalat mit Parmesan-Schaum
und frischgebackene Focaccia
12,00 Euro



Lamm & Ebly

Ragout vom Weidelamm
mit confiertem Eigelb und Ebly
14,00 Euro



Schwertmuscheln & Petersilie

Schwertmuscheln in Petersilien-Velouté
mit Blattspinat und Mungobohnen
18,00 Euro



Roastbeef & Topinambur

Gebratenes Roastbeef mit Zerlei von der Topinambur,
Kartoffel-Espuma und buntem Mangold
32,00 Euro



Schokolade & Rote Beete

Texturen von Schokolade und Rote Beete
mit Sauerrahmcreme & Joghurteis
14,00 Euro

5-Gang-Menü 79,00 Euro

Aufpreis für HP-Gäste 40,00 Euro

4-Gang-Menü ohne Schwertmuscheln 64,00 Euro

Aufpreis für HP-Gäste 29,00 Euro



Unsere Prachtstücke

Wartezeit ca. 45 Minuten

Kabeljau & Schwertmuschel

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

ab 2 Personen

Rinderkotelett & Gemüse

Côte de Beuf (ca. 900g)
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





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.