

Herzlich Willkommen

- Fine Dining Restaurant „Sandak“ -

Für ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art zeichnen sich verantwortlich:

Küchenschef im „Sandak“ Dave Schütz

Gastgeber im „Sandak“ Varun Dookheet

Wir heißen Sie Herzlich Willkommen und wünschen Ihnen viel Vergnügen ...

Aperitif Cocktails

Ohio	10,50 €
Champagner, Canadian Whiskey, Punt e mes, Angostura Bitter	
Aperol Spritz	7,00 €
Aperol, Prosecco, Orange	

Vermouth

Martini extra dry, Italien	5 cl	5,00 €
Noilly Prat, Frankreich	5 cl	4,00 €

Prosecco, Sekt & Champagner

Prosecco (alkoholfrei)	0,10 l	6,00 €
Manufaktur Jörg Geiger		
Mille Bolle Spumante Brut	0,10 l	7,00 €
Cantine Sacchetto		
Eclats de Meuliere Champagner	0,10 l	9,00 €
Jeaux Robin		

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

Joe E. Lewis

Schön, das Sie bei uns sind! Ihre Familie Zander

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Rind

Steinpilz Creme, Rucola, Zwiebeln und Parmesan

16,- €
(Z.2,5 A. 4,9,11)

Gebeizter Lachs

Eingelegte Gurke, Buttermilch und Kräuter

15,- €
(Z.2,5 A.2,4,9)

Herbst Bouillon

Aus Kürbis und Wurzelgemüse

9,- €

Landeí

Schinkengelee mit Petersilien Creme und Brauner Butter

14,- €
(Z.1,5 A.1,4,9,11)

Hauptspeise

Edelfisch a'la „Sandak“

Porchiertes Zanderfilet, Zucchini, Beurre Blanc und Gnocchi

25,- €

(Z 2 A 2,4,9)

Rehrücken

Blutwurst, Grissini, Rote Bete und Geschmorte Schalotte

30,- €

(Z 1,3 A 1,3)

Lammkotletts

Kartoffelschaum mit Lauch und eingelegten Senfkörnern

27,- €

(Z 5,3 A 4,5,12)

Topinambur

Kakao-Knoblauch Crunch, und zweierlei Mais

15€

(A 4,5,9)

Dessert

Schokolade

Karamellisierte Haselnuss, Sauerrahm Eis und Tonka Bohne

14,- €

(Z 3,9 A, 4,9, 11)

Nussbutterparfait

Zitronen Creme, Brombeeren und Rosmarin Meringue

14,- €

(Z 7 A 1, 4, 9, 11)

Kalamansi

Mascarpone, Banane und Kokosnuss

14,- €

(Z 3 A 1, 4, 9)

Himbeermousse

Litschi, Pistazien und Rosenwasser

15,- €

(Z 3 A 1, 4, 9, 11)

Tasting Menü

Carpaccio

Steinpilz Creme, Rucola, Zwiebeln und Parmesan

Gebeizter Lachs

Eingelegte Gurke, Buttermilch und Kräuter

Herbst Bouillon

Aus Kürbis und Wurzelgemüse

Zanderfilet

Zucchini, Beurre Blanc und Lauch

Rehrücken

Blutwurst, Grissini, Rote Bete und Geschmorte Schalotte

Schokolade

Karamellisierte Haselnuss, Sauerrahm Eis und Tonka Bohne

3 gang menü 59€ inkl Mwst.

Jeder weitere gang 12€ inkl Mwst.

Legende

Zusatzstoffe

1 mit farbstoff | 2 mit konservierungsstoff | 3 mit antioxidationsmittel |
4 mit saccarin | 5 geschwefelt | 6 mit aspartam | 7 gewachst | 8 geschwärzt |
9 mit cyclamat | 10 mit phosphat | 11 chininhaltig | 12 coffeinhaltig | 13 mit
geschmacksverstärker | 14 mit acesulfam |

Allergen

1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch (Laktose) | 5 Sellerie |
6 Sesamen | 7 Schwefeldioxid und Sulphite | 8 Erdnüsse | 9 Gluten |
10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere